Danby

OWNER'S USE AND CARE GUIDE
GUÍA DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO PARA EL PROPIETARIO

COMPACT GAS RANGE
ESTUFAS DE GAS COMPACTAS

MODEL • MODELO
DR200WGLP • DR240WGLP

COMPACT GAS RANGE
Owner's Use and Care Guide 1-31
• Important Safety Information
• Welcome
• Operation Instructions
• Care and Maintenance
• Installation Instructions
• Troubleshooting
• Warranty

ESTUFAS GAS COMPACTAS
Guía de utilización y cuidado para el propietario.....32-65
• Instrucciones de seguridad importantes
• Bienvenido
• Operación
• Cuidado y mantenimiento
• Instrucciones de instalación
• Diagnósticos de problemas
• Garantía

GOEDEKER'S Trusted since 1951

DANBY PRODUCTS LIMITED, GUELPH, ONTARIO, CANADA N1H 6Z9
DANBY PRODUCTS INC., FINDLAY, OHIO, USA 45840

www.goedekers.com

15.05.14

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

— **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

— **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

— **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

⚠ WARNING

- All ranges can tip.
- BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.
- INSTALL and CHECK the anti-tip bracket following the instructions supplied in this manual.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

GOEDEKER'S Since 1951

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

IMPORTANT SAFETY NOTICE

⚠ WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

⚠ WARNING

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this guide.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ WARNING

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (cont'd)

- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grates, or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Be careful not to touch hot surfaces of the range. Potentially hot surfaces include burners, grates, cooktop, backguard, oven and door interior and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly - meat to at least an internal temperature of 160°F and poultry to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠ WARNING

KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ingnite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

⚠ WARNING

IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT THE FIRE FROM SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, turn the oven off and keep the door closed until the fire goes out. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. **Do not force the door open.** Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

GOEDEKERS Trusted since 1951

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ WARNING

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the range unattended while a surface burner is ON. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flames may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden changes in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop if your range has sealed surface burners. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

⚠ WARNING

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven free from grease build-up. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot heating element in the oven.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

⚠ WARNING

OVEN SAFETY INSTRUCTIONS (cont`t)

- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent which is in the center of the backguard. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

⚠ WARNING

WARMING DRAWER/ LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS (Some Models)

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow very rapidly in food that is between 40 and 140°F. Do not put cold food in the warming drawer. Do not keep food in the warming drawer for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/ or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.

GOEDEKERS Trusted Since 1954

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

WELCOME

Welcome to the Danby family. We're proud of our quality products, and we believe in dependable service, like you will find in this Owner's Use and Care Guide, and like you will receive from our friendly customer service department. Best of all, you will experience these values each and every time you use your Danby appliance. That's important, because your new appliance will be a part of your family for a long time.

Note the information below; you will need this information to obtain service under warranty. To receive service, you must provide the original receipt.

Model No: _____

Serial No: _____

Date Purchased: _____

NEED HELP?

Before you call for service, here are a few things you can do to help us serve you better:

Read this Owner's Use and Care Guide:
It contains instructions to help you use and maintain your appliance properly.

If you received a damaged appliance:
Immediately contact the retailer (or builder) that sold you the appliance.

Save time and money:
Check the Troubleshooting section at the end of the guide before calling. This section helps you solve common problems that may occur.

If you do need service, you can relax, knowing help is only a phone call away.

Tel: 1-800-26-Danby
(1-800-263-2629)

⚠ WARNING

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electric shock, serious injury or death.

GOEDEKER'S Trusted since 1951

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE GAS SURFACE BURNERS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

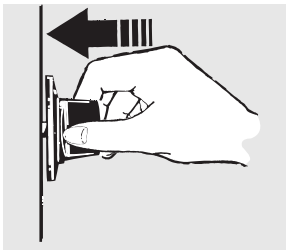
BEFORE LIGHTING A GAS BURNER

- Make sure all burners are in place.
- Make sure all grates on the range are properly placed before using any burner.

AFTER LIGHTING A GAS BURNER

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

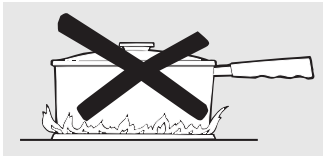
HOW TO LIGHT A GAS SURFACE BURNER



Push the control knob in and turn it to the ***LITE*** position.

- Make sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the ***LITE*** position.
- You will hear a little ***clicking*** noise - the sound of the electric spark igniting the burner.
- Turn the knob to adjust the flame size. If the knob stays at ***LITE***, it will continue to click.
- When one burner is turned to ***LITE***, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

HOW TO SELECT FLAME SIZE



⚠ WARNING

Flames that are not covered by cookware may present a risk of burns or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware.

- Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.
- Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating and may be hazardous.

TOP-OF-RANGE COOKWARE

- **Aluminum:** Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.
- **Cast-Iron:** If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.
- **Enamelware:** Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
- **Glass:** There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.
- **Heatproof Glass Ceramic:** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.
- **Stainless Steel:** This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

IN CASE OF POWER FAILURE

- In case of a power failure, you can light the surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner ports, then slowly turn the control knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.
- Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

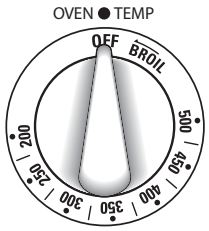
GOEDEKERS trusted since 1921

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE OVEN

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

OVEN CONTROLS



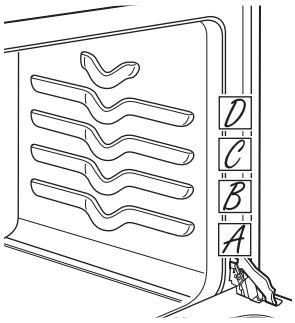
- Your oven is controlled by an OVEN TEMP knob. It can take up to 90 seconds before the flame comes on.
- After the oven reaches the selected temperature, the oven burner maintains the selected temperature.

POWER OUTAGE

- The oven or broiler cannot be lit during a power failure.
- If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off. This is because the flow of gas is automatically stopped and will not resume until power is restored.

OVEN SHELF POSITIONS

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.



The oven has 4 shelf positions.

Before you begin...

The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the shelf supports (A through D), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.

⚠ WARNING

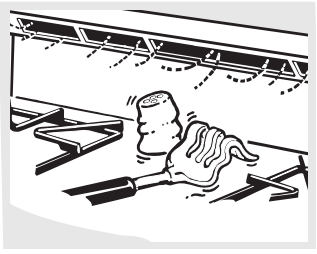
When you are using a rack in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you can be burned if you put your hand in the middle of the rack and pull all the way out.

To remove a shelf, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

NOTE: The shelf is not designed to slide out at the special low shelf (A) position.

UPPER OVEN VENT



Plastic items on the cooktop may melt if left too close to the vent. Vent appearance and location can vary.

Your oven is vented through ducts at the rear of the range. Do not block these ducts when cooking in the oven - it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burner be uninterrupted. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces during oven or broiler operations - they may become hot.

- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- Do not leave plastic or flammable items on the cooktop - they may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not leave closed containers of the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.

OPERATION INSTRUCTIONS

OVEN LIGHT

On some models: Use the switch on the lower control panel to turn the light on or off.

On some models: Press the Oven LIght button found on the upper control panel to turn the light on or off.

THE TYPE OF MARGARINE WILL AFFECT BAKING PERFORMANCE

- **Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.**
- Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies, or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.
- Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

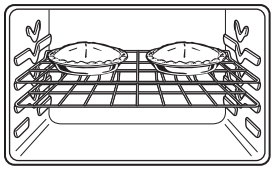
USING THE OVEN FOR BAKING

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.

HOW TO SET YOUR OVEN FOR BAKING

1. Close the oven door. Then turn the ***OVEN TEMP*** knob to the desired temperature.
2. Check to see if the food is done at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary. Turn the ***OVEN TEMP*** knob to ***OFF*** and remove the food.

OVEN SHELVES



Place most foods in the middle of the oven.

Arrange the oven shelf or shelves in the desired locations while the oven is cool. The correct shelf position depends on the kind of food and the browning desired.

As a general rule, place most foods in the middle of the oven, on either the shelf position B or C. See the chart for suggested shelf positions.

Type of Food	Shelf Position
Angel food cake	A
Biscuits, muffins or cup-cakes	B or C
Cookies	C or D
Brownies	B or C
Layer cakes	B or C
Bundt or pound cakes	B
Pies or pie shells	B or C
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Casseroles	B or C

PREHEATING

To preheat, set the oven at the correct temperature - selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.

Preheat the oven for 10 minutes if the recipe calls for it. Preheat means bringing the oven up to the specified temperature vefore putting the food in the oven.

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. For most casseroles and roasts, preheating is not necessary.

GOEDEKER'S Trusted Since 1951

USING THE OVEN FOR BAKING

BAKING PANS

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, lower the temperature by 25 °F and use the recommended cooking time in the recipe. This is not necessary when baking pies or casseroles.
- Dark, rough, or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cooking require this type of pan.

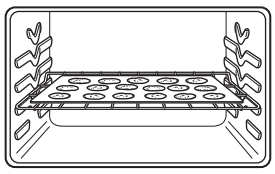
PAN PLACEMENT

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1 to 1 1/2 inches of space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides.

If you need to use two shelves stagger the pans so one is not directly above the other.

COOKIES



Flat cookie sheets (without sides) produce better-looking cookies. Cookies baked in a jelly roll pan (short sides all around) may have darker edges and pale or light browning may occur.

Do not use a cookie sheet so large that it touches the walls or the door of the oven. Never entirely cover a shelf with a large cookie sheet.

PIES

For best results, bake pies in dark, rough or dull pans to produce a browner, crisper crust.

Frozen pies in foil pans should be placed on an aluminum cookie sheet for baking, since the shiny foil pan reflects heat away from the pie crust; the cookie cheet helps retain it.

Check the recipe to make sure the pan size used is the one recommended.

CAKES

When baking cakes, warped or bent pans will cause uneven baking results and poorly shaped products.

A cake baked in a pan larger than the recipe recommends will usually be crisper, thinner and drier than it should be.

If baked in a pan smaller than recommended, it may be undercoked and batter may overflow.

Check the recipe to make sure the pan size used is the one recommended.

DON`T PEEK

Set the timer for the estimated cooking time and do not open the door to look at your food. Most recipes provide minimum and maximum baking times such as ``bake 30-40 minutes``.

DO NOT open the door to check until the minimum time. Opening the oven door frequently during cooking allows heat to escape and makes baking times longer. Your baking results may also be affected.

GOEDEKER'S Trusted Since 1951

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE OVEN FOR BAKING

ALUMINUM FOIL

Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1 to 1 1/2 inches from oven walls to prevent poor heat circulation.

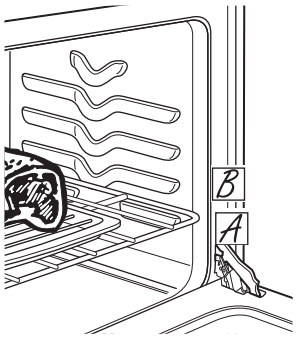
OVEN MOISTURE

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

USING THE OVEN FOR ROASTING

Roasting is cooking using dry heat. Tender meat or poultry can be roasted uncovered in your oven. Roasting temperatures, which should be low and steady, keep spattering to a minimum.

Roasting is really a baking procedure used for meats. Roasting is easy: just follow these directions:



Place the shelf in the A or B position.

1. Place the shelf in the ***A*** or ***B*** position. No preheating is necessary.
2. Check the weight of the meat. Place it fat side up (or for poultry, breast-side-up) on a roasting rack in a shallow pan. The melting fat will baste the meat. Select a pan as close to the size of the meat as possible. Line the pan with aluminum foil when using the pan for marinating, cooking with fruits, cooking heavily cured meats or basting food during cooking.
3. Turn the ***OVEN TEMP*** knob to the desired setting.
4. After roasting is complete, turn the ***OVEN TEMP*** knob to ***OFF*** and then remove the food from the oven.

ADJUST THE OVEN THERMOSTAT - EASY TO DO YOURSELF

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use you new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20-40°F.

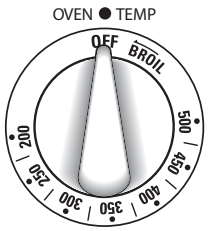
Note: This adjustment will not affect the broiling temperatures. The adjustment will be retained after a power failure.

GOLDKER'S
Trusted since 1st

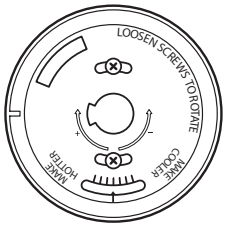
OPERATION INSTRUCTIONS

ADJUST THE OVEN THERMOSTAT - EASY TO DO YOURSELF

TO ADJUST THE THERMOSTAT WITH THIS TYPE OF KNOB



Front of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)



Back of OVEN TEMP knob

1. **Pull the OVEN TEMP knob off the range and look at the back side.** To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

To increase the oven temperature, move the top screw toward the right. You will hear a click for each notch you move the knob.

To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (The range is plus or minus 60°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.)

3. **After the adjustment is made,** retighten screws so that they are snug, but be careful not to over-tighten.
4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.

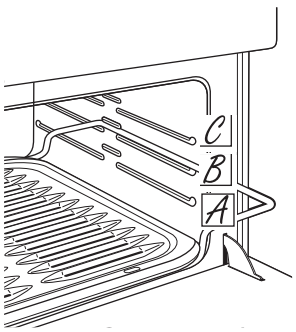
USING THE OVEN FOR BROILING

Broiling is cooking food by direct heat from above the food. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these steps to keep spattering and smoking to a minimum.

Your range has a compartment below the oven for broiling. A specially designed broiler pan allows dripping fat to drain away from the food.

Both the oven door and broiler compartment drawer should be closed during broiling.

HOW TO SET YOUR OVEN FOR BROILING



1. You can change the distance of hte food from the heat source by positioning the broiler rack in the broiler compartment.

   - ***A*** (bottom of broiler compartment),

   - ***B*** (center of broiler comparment),

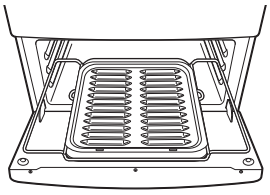
   - ***C*** (top of broiler compartment).

   Most broiling should be done in position ***A***.
2. Preheat the broiler for best results.
3. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through it about 2 inches apart, but don't cut into the meat. We recommend that you trim the fat to prevent excessive smoking, leaving a layer about 1/8 inch thick.
4. Close the oven door and broiler compartment drawer.
5. Turn the ***OVEN TEMP*** knob to ***BROIL***.
6. Turn most foods once during cooking. Time foods for about one-half the total cooking time, turn food, then continue to cook to completion.
7. Turn the ***OVEN TEMP*** knob to ***OFF***. Remove the broiler pan from the broiler rack and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.

GOLDEKERS
Trusted since 1951

USING THE OVEN FOR BROILING (cont'd)

HOW TO SET THE BROILER COMPARTMENT (on some models)

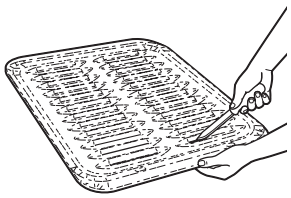


Both the oven and broiler compartment doors must be closed during broiling.

Turn most foods once during cooking (the exception is thin fillets of fish; oil one side, place that side down on the broiler grid and cook without turning until done). Time foods for about one-half the total cooking time, turn food, then continue to cook until done.

1. You can change the distance of the food from the heat source by positioning the broiler pan and grid on one of three rack positions in the broiler compartment - A (bottom of broiler compartment), B (middle) and C (top).
2. Preheating the broiler or oven is not necessary and can produce poor results.
3. If meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2 inches apart. If desired, the fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8 inches thick.
4. Arrange the food on the grid and position the broiler pan on the appropriate rack in the oven or broiling compartment. Placing food closer to the flame increases exterior browning of the food, but also increases spattering and the possibility of fats and meat juices igniting.
5. Close the oven and broiler compartment door.
6. Turn the ***OVEN CONTROL*** knob to ***BROIL***.
7. When broiling is finished, turn the ***OVEN CONTROL*** knob to ***OFF***. Remove the broiler pan from the broiler compartment and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.

ALUMINUM FOIL



You can use aluminum foil to line your broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

BROILING COMPARTMENT GUIDE SUGGESTIONS

Both the oven and broiler compartment doors must be closed during broiling.

- Always use the broiler pan and grid that comes with your range. It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.
- For steaks and chops, slash fat evenly around the outside edges of the meat. To slash, cut crosswise through the outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn the meat over to prevent piercing the meat and losing juices.
- If desired, marinate meats or chicken before broiling; or you can brush with barbecue sauce in the last 5-10 minutes only.
- When arranging the food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because dripping fat could soil the oven.
- The broiler compartment does not need to be preheated. However, for very thin foods, or to increase browning, preheat if desired.
- Frozen steaks can be broiled by positioning the rack at the next lowest rack position and increasing the cooking time given in this guide 1 1/2 times per side.

GOLDEN Trusted since 1951

OPERATION INSTRUCTIONS

USING THE OVEN FOR BROILING (cont'd)

BROILING COMPARTMENT GUIDE SUGGESTIONS (cont'd)

The USDA recommends the following minimum safe internal temperatures:

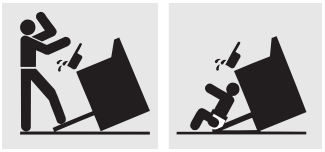
- Raw beef, pork, lamb and veal steaks or chops: 145 °F as measured with a food thermometer before removing meat from the heat source. For safety and quality, allow meat to reast for at least three minutes before carving or consuming.
- Raw ground beef, pork, lamb or veal: 160 °F as measured with a food thermometer.
- Poultry: 165 °F as measured with a food thermometer.
- For more information, visit: www.isitdoneyet.gov or call toll free to the USDA meat and poultry hotline at 1-888-674-6854.

CARE AND MAINTENANCE

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.

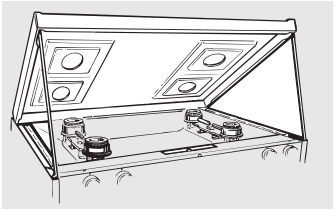
Proper care and cleaning are important so that your range will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for your range to assure safe and proper maintenance.



⚠ WARNING

- **If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.**
- **To check if the bracket is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4 inches. If it does not, the bracket must be reinstalled.**
- **If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify that the range is properly secured by the anti-tip bracket.**

LIFT-UP COOKTOP (on models with standard twin burners)



Some models have dual support rods that will hold the cooktop up while you clean underneath it.

- Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.
- To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up.
- ***NOTE:*** Do not lift the cooktop on sealed burner models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

To raise the cooktop:

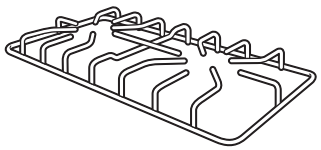
1. Be sure the burners are turned off.
2. Remove the grates.
3. Grasp the two front burner wells and lift up.

- Clean under the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth. If you removed your surface burners while cleaning, make sure they are properly seated when replacing them.
- After cleaning, lower the cooktop (be careful not to pinch your fingers).

CARE AND MAINTENANCE

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

BURNER GRATES

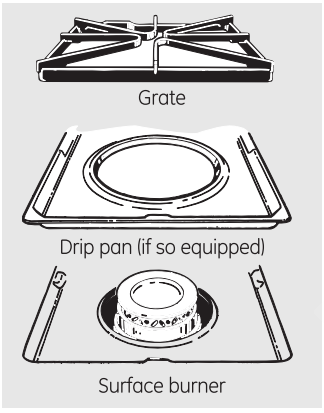


Your range has two or three professional-style double grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position; they cannot be interchanged left to right or front to back. For convenience, the undersides of the left and right grates are marked “LEFT FRONT” and “RIGHT FRONT”. Make sure the front portion of both grates is in front. The middle grate has a bow in front. Make sure the bowed portion is toward the front of the range. in addition, the middle grate is supported by the left nd right grates and must be installed LAST for stability.

Cleaning

- Lift out when cool. Grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.
- Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates.
- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let soak several hours or ovenight. Wash, rinse well and dry.
- Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter color grates.
- **NOTE:** Do not clean the grates in a a self-cleaning oven.

STANDARD TWIN BURNER ASSEMBLIES (on some models)

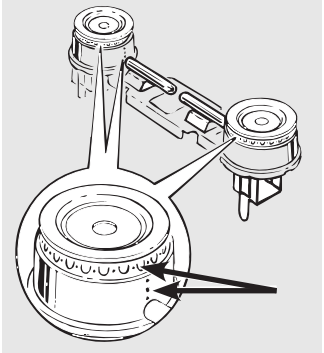


For cleaning information on sealed burners, see section below. Sealed burner cooktops do not lift up.

- On models with standard twin burners, the cooktop lifts up for easy access.
- Turn all contols ***OFF*** before removing burner parts and rip pans (if so equipped).
- The burner grates and drip pans can be lifted off, making them easy to clean.
- The holes in the surface burners of your range must be kept clean at all times for proper ignition and an even, unhampered flame.
- You should clean the surface burners routinely, especially after bad spill-overs, which could clog these holes.
- Wipe off surface burners. If heavy spillover occurs, remove the surface burners from the range. Burners lift out for cleaning. Lift up the cooktop and then lift out the surface burners.
- To remover burned-on food, soak the surface burner in a solution of mild liq-uid detergent and hot water. Soak the surface burner for 20 to 30 minutes.
- For more stubborn stains, use a cleanser. Rinse well to remove any traces of the cleanser that might clog the surface burner openings.
- Do not use steel wool because it will clog the surface burner openings and scratch the surface burners. if the holes become clogged, clean them with a sewing needle or twist-tie.
- Before putting the surface burner back, shake out excess water and then dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes. Then place it back in the range, making sure it is properly seated and level.
- Check the flame pattern of each burner. If the flames are “jumpy” (not steady), clean the holes again with a sewing needle or twist-tie.

⚠ CAUTION

Do not operate the cooktop without all burner parts, drip pans (if so equipped) and grates in place.

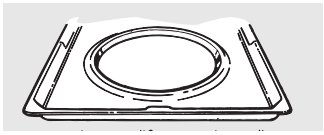


Clean these holes thoroughly on each side.

GOODKERS Trusted Since 1951

CARE AND CLEANING OF THE RANGE (cont'd)

DRIP PANS (if so equipped)

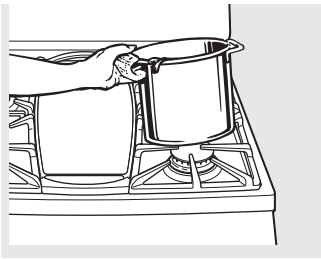


- Remove the grates an lift out the drip pans. Drip pans can be cleaned in a dishwasher or by hand.
- When replacing the drip pans, make sure they are in the correct position.
- Place them in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

⚠ CAUTION

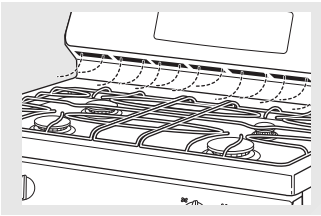
Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.

Cooktop Surface

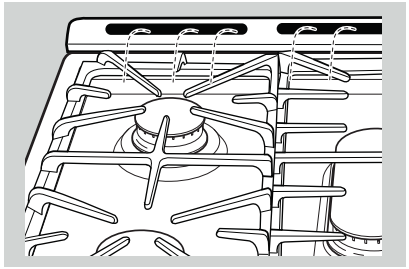


- To avoid damaging the porcelain-enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set.
- When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.
- ***NOTE:*** For stainless steel cooktops, refer to the Stainless steel surfaces section.

Oven Air Vents

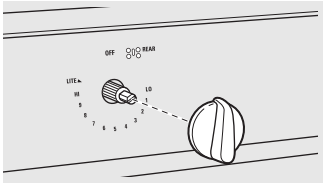


- Never block the vents (air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.
- Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.

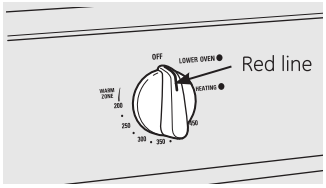


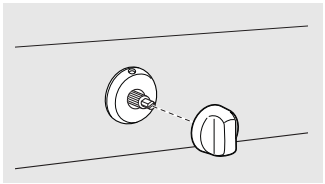
Vent appearance and location vary.

Lower Control Panel (Front Manifold Panel) and Knobs



Surface burner knob





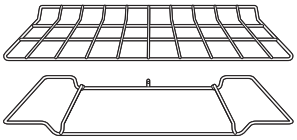
Lower oven knob (on some models)

- It is a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.
- Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel - they will damage the finish.
- Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.
- The control knobs may be removed for easier cleaning.
- Make sure the knobs are in the ***OFF*** positions and pull them straight off the stems for cleaning.
- The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.
- Replace the knobs in the ***OFF*** position to ensure proper placement.
- Metal parts can be cleaned with soap and water. Do not use steel wool, abrasives, ammonia, acids or commercial oven cleaners. Dry with a soft cloth.
- ***NOTE:*** Knobs are not interchangeable. Be sure to reinstall the knobs to the original location.

GOODEKER'S
Trusted Since 1918

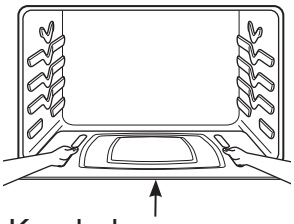
CARE AND CLEANING OF THE RANGE (cont'd)

OVEN SHELVES AND BROILER RACK



- The shelves and broiler rack can be cleaned by hand using soap and water or with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the shelves and broiler rack with clean water and dry with a clean cloth.
- After cleaning, grease all oven rack edges with a light coating of vegetable oil. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

REMOVABLE OVEN BOTTOM



Knurled screw
(on some models)

- First remove the shelves from the oven. The oven bottom lifts from the front.

To remove:

1. On models so equipped, remove the knurled screw in the front of the oven bottom.
2. Grasp each side of the oven bottom and push it back.
3. Lift the front up and pull it out of the oven.

To replace:

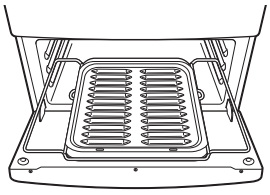
1. Grasp each side of the oven bottom and guide its rear tabs into the slots in the back of the oven.
2. Lower the oven bottom and pull it forward until it is secure under the front oven floor edge.
3. On models so equipped, replace the knurled screw in the front of the oven bottom.

- **NOTE:** If the oven bottom is replaced incorrectly, it may warp and cause undesirable baking results.

OVEN BOTTOM

- The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.
- To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive claner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.

BROILER COMPARTMENT



- The broiler pan is held in place in the broiler rack.

To remove the broiler pan:

1. Gently pull forward on the drop down broiler door.
2. Pull the broiler rack with pan forward until the rack stops. Grasp the broiler pan and remove it from the broiler rack.

To replace the broiler pan:

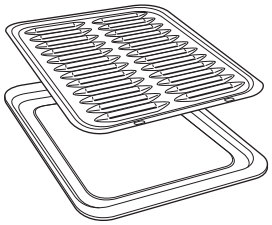
1. Slide the broiler pan onto the rack and push both the broiler pan and the rack all the way into the broiler compartment.
2. Close the broiler door.

If a spillover occurs int he broiler compartment, allow the compartment to cool first. You can clean the compartment with soap and water, a mild abrasive cleanser, soap-filled scouring pads or an oven cleaner following package directions.

GOLDEKER'S Trusted since 1953

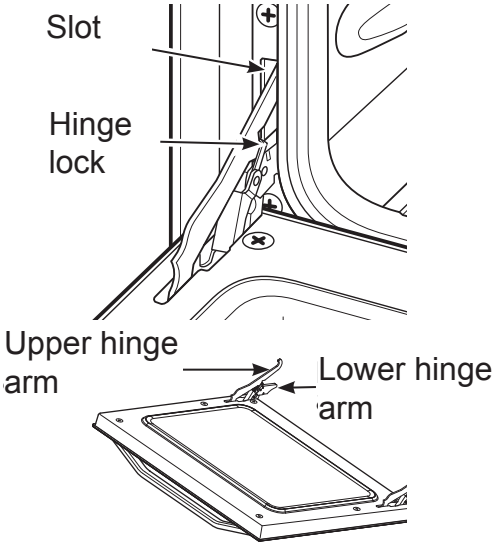
CARE AND MAINTENANCE

BROILER PAN AND GRID



- After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.
- If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned on foods.
- Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

LIFT-OFF OVEN DOOR



The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides. You may need to use a flat-blade screwdriver to lift hinge locks up.
3. Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.
4. Close the oven door and make sure it is working properly. If it is not working properly, remove and replace it following the above steps.

DO NOT ATTEMPT TO CLOSE THE DOOR UNTIL THIS STEP IS COMPLETE. THE HINGE OR DOOR COULD BE DAMAGED.

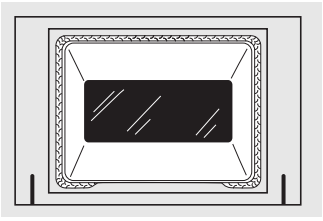
TO CLEAN THE DOOR:

To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Wipe dishwashing detergent oven any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.



- The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.
- Do not rub or clean the door gasket - it has an extremely low resistance to abrasion.
- If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

GOEDEKER'S
Trusted Since 1951

CARE AND MAINTENANCE

PORCELAIN OVEN INTERIOR

- **NOTE: Wait for range to cool before cleaning.**
- With proper care, the porcelain enamel interior will retain its attractive finish for many years.
- Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleanser. Soapy, wet pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause dull spots even after cleaning.
- Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup ammonia in a shallow glass pan and leave in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.
- When necessary, you may use a commercial oven cleaner. Follow the package directions.

Cautions about using spray-on oven cleaners:

- Do not spray the oven cleaner on the electrical controls and switches, because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not allow a film from the cleaner to remain on the temperature sensor - it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor since a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the outside oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinet or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

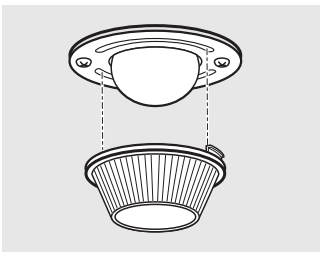
Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides, control panel and door. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution. Do not use commercial oven cleaners, cleansing powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

OVEN LIGHT REPLACEMENT (on some models)

⚠ WARNING **SHOCK OR BURN HAZARD**

Before replacing the oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn. Be sure to let the light cover and bulb cool completely.



Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

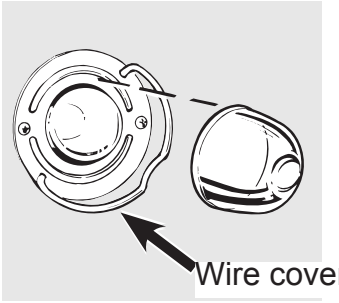
1. Twist lens counterclockwise about a quarter turn to remove. *Do not remove any screws to remove the cover.*
2. Replace bulb with a 40-watt appliance bulb or two-prong halogen bulb, as appropriate.

To replace the cover:

1. Line up tabs of lens in front of tabs on housing and rotate clockwise to engage.

CARE AND MAINTENANCE

OVEN LIGHT REPLACEMENT (on some models)



The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach the cover easily.

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With the fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover. **Do not remove any screws to remove the cover.**
2. Do not touch the hot bulb with a wet cloth. Replace the bulb with a 40-watt appliance bulb.

To replace the cover:

1. Place it into the groove of the light receptacle. Pull the wire forward to the center of the cover, until it snaps into place. When in place, the wire holds the cover firmly. Be certain that the wire is in the depression in the center of the cover.
2. Connect the electrical power to the range.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

In the Commonwealth of Massachusetts:

- This product must be installed by a licensed plumber of gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, latest edition. This range has been design-certified by CSA International according to ANSI Z21.1, latest edition.

As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find these precautions in the Important Safety Information section in the front of this manual. Read them carefully.

IMPORTANT - Save these instructions for local electrical inspector's use

IMPORTANT - Observe all governing codes and ordinances.

Note to Installer - Leave these instructions with the appliance after installation is completed.

Note to Consumer - Keep this Owner's Manual and Installation Instructions for future reference.

Note - This appliance must be properly grounded.

Servicer - The electrical diagram is attached to the back of the range.

Mobile home - additional installation requirements:

The installation of this range must conform to the *Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280* (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction), use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225, 1/NFPA 501A or with local codes.

Mobile home installations require:

When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

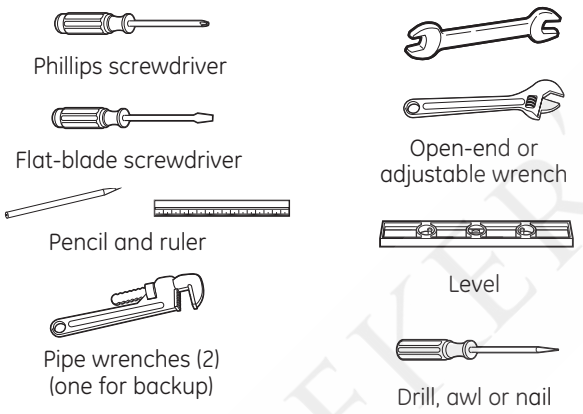
FOR YOUR SAFETY

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

If you smell gas:

1. Open windows.
2. Don't touch electrical switches.
3. Extinguish any open flame.
4. Immediately call your gas supplier.

TOOLS YOU WILL NEED



MATERIALS YOU WILL NEED

- Gas-line shut-off valve
- Pipe joint sealant or UL-approved pipe thread tape with Teflon* that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (1/2" I.D.) A 5 foot length is recommended for ease of installation but other lengths are acceptable. Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4" or 1/2" NPT x 1/2" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or 1/2" O.D. sleeve anchor (for concrete floors only).

*Teflon: Registered trademark of DuPont.

GOEDEKERS Trusted Since 1951

INSTALLATION INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

INSTALLATION SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions completely and carefully. Failure to follow these instructions can result in electrical shock, fire, serious injury, or death.

- Improper installation, ajustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.
- Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use **NEW** flexible connectors when installing a gas appliance.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer instructions.
- Remove all packing material and literature from oven before connecting gas and electrical supply to range.
- Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (Electric Ignition Models only).
- Have your range installed by a qualified installer.
- Your range must be electrically grounded accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition).
- Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180° F without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4" thick plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Make sure the cabinets, floor, and wall coveringsaround the range can withstand heat generated by the range up to 200° F.
- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5" beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122" thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4" between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance betwen the cooking surface and the ventilation hood surface **must never be less than 24".**

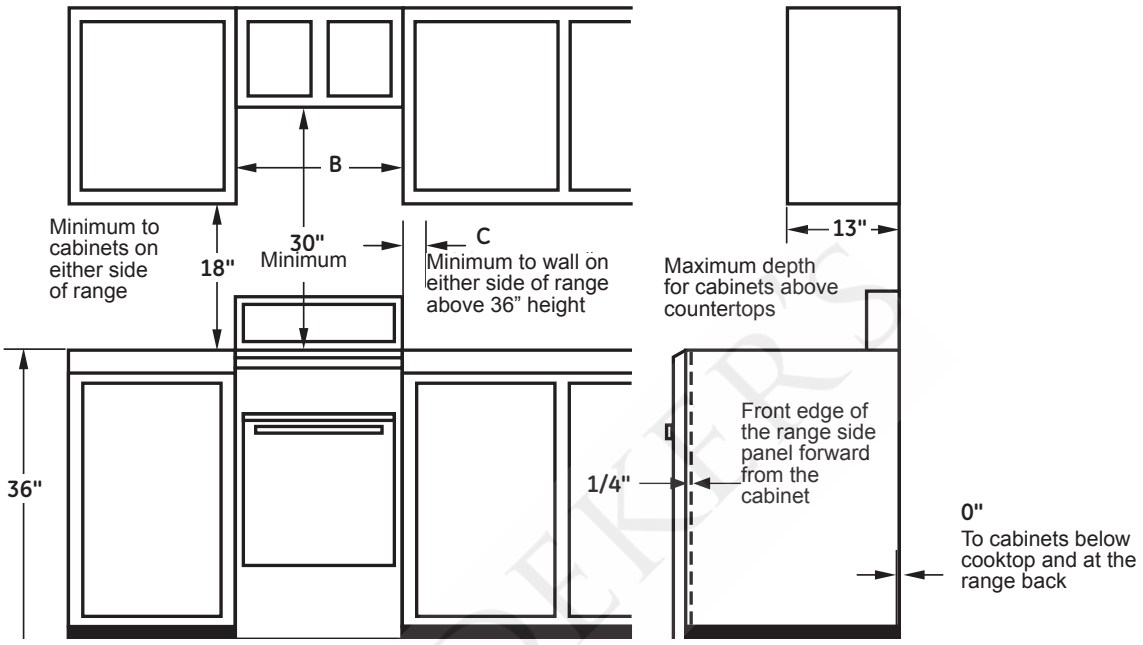
  Exception: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.
- If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 30 " betwen the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30" clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooktop with not less than 1/4" insulating miliboard covered with sheet metal not less than 0.0122" thick. Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24".**
- The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1" to the plane of the range sides must not be less than 18". (See the Dimensions and Clearances Illustration in this section).

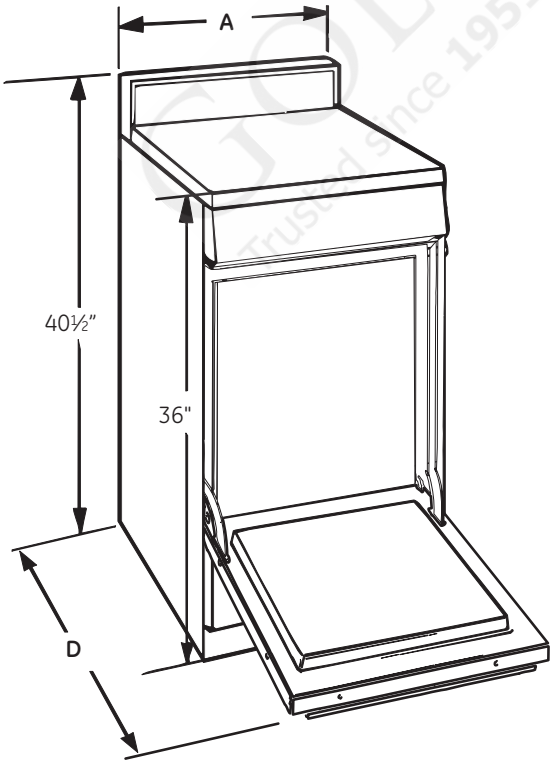
INSTALLATION INSTRUCTIONS

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The placement of the power outlet and the opening of the piping (refer to Locations of Gas and Electric) can be adjusted to comply with the specific requirements.

The range may be placed with 0” clearance below cooktop and at the back wall.


B
Minimum to cabinets on either side of range
18"
30" Minimum
C
Minimum to wall on either side of range above 36” height
13"
Maximum depth for cabinets above countertops
36"
Front edge of the range side panel forward from the cabinet
1/4"
0"
To cabinets below cooktop and at the range back



Models	A	B	C	D
20” wide	20”	20 ⅜”	2”	41”
24” wide	24”	24 ⅜”	2”	41”

GOEDEKERS Trusted since 1951

INSTALLATION INSTRUCTIONS

LOCATION

Do not lcoate the range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not obstructed by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. It is recommended that the following simple and inexpensive instructions be followed to protect your floor.

The range should be installed on a sheet of plywood (or similiar material). When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering.

This will alow the range to be moved for cleaning or servicing. Also,make sure your floor covering will withstand 180° F. (See the Installation Safety Instructions section.)

Make sure the cabinets and wall coverings around your range can withstand the heat generated (up to 200° F) by the range. (See the Installation Safety Instructions section).

IMPORTANT!

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.

Take the accessory pack out of the oven and/or drawer.

Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

INSTALL THE ANTI-TIP BRACKET

STEP 1 LOCATE THE BRACKET

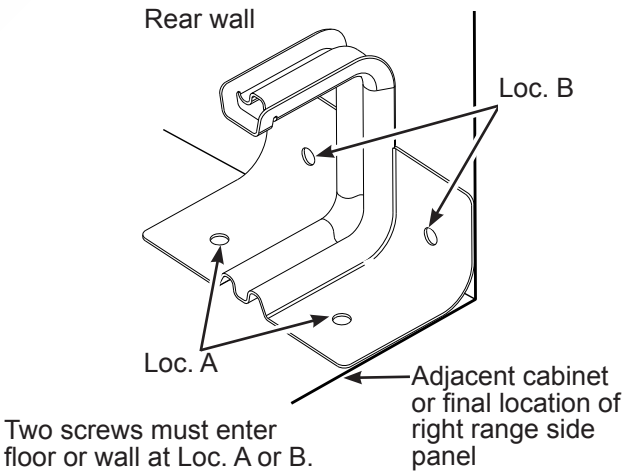
⚠ IMPORTANT: **Determine the final location of the range before attempting to install the bracket.**

A Place the bracket on the floor with the back edge against the rear wall. If the range does not reach the rear wall, align the back edge of the bracket with the rear panel of the range in its final location.

⚠ IMPORTANT:

If the bracket does not touch the rear wall, you MUST screw the bracket to the FLOOR as described in Step 2.

B Position the side of the bracket against the right cabinet. If there is no adjacent cabinet, align the edge of the bracket with the right side panel of the range in its final location. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of the overhang.


Rear wall
Loc. B
Loc. A
Adjacent cabinet or final location of right range side panel
Two screws must enter floor or wall at Loc. A or B.

C Mark the location for the pair of holes to be used (see illustration above).

NOTE: For FLOOR installation use Loc. A. For REAR WALL installation use Loc. B.

GODFREY'S Quality since 1951

INSTALL THE ANTI-TIP BRACKET (cont`d)

STEP 2 SECURE THE BRACKET

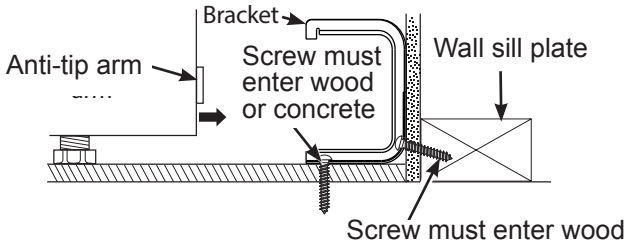
The bracket must be screwed to either the FLOOR or the REAR WALL.

FLOOR Installation

WOOD FLOOR: Use the screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes (Loc. A).

CONCRETE FLOOR: Using a concrete bit, drill a 5/32” pilot hole 2” deep into the concrete at the center of each of the marked holes (Loc. A). Use the screws provided to secure the bracket into the floor.

Attachment to Floor or Rear Wall



REAR WALL Installation

Use the 2 screws provided to secure the bracket using the pair of marked holes at Loc. B. The screws MUST enter into a wood sill plate. If the wall contains any metal studs or similar materials, then the floor must be used.

STEP 3 CHECK THE BRACKET

After installing the bracket, slide the range into its final location. To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

⚠ IMPORTANT

The anti-tip bracket must be PROPERLY INSTALLED to prevent the range from tipping. NEVER remove the leveling legs. This will prevent the range from being secured to the ANTI-TIP bracket properly.

⚠ WARNING

All ranges can tip.

BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.

INSTALL and CHECK the anti-tip bracket following the instructions supplied in this manual.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to the side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

INSTALL THE ANTI-TIP BRACKET (cont`d)

WARNING

Tip-Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed. Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged to the floor or wall. Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved by sliding the anti-tip arm just under the bracket. Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged. Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children or adults.

INSTALL THE RANGE

1. PROVIDE ADEQUATE GAS SUPPLY

Your range is designed to operate at a pressure of 5” of water column on natural gas or, if desired for LP gas (propane or butane), 10” of water column.

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed.

This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range on that gas.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 6” and 13” of water column.

For LP gas, the pressure supplied must be between 11” and 13” of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1” greater than the operating (manifold) pressure as given above.

Thre pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 1/2” and be 5 feet in length for ease of installation. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors no longer than 6 feet in length.

2. CONNECT THE RANGE TO GAS

Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until the new hook-up has been completed. Don’t forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection.

Never use an old connector when installing a new range. If the hard piping method is used, you must carefully align the pipe, the range cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, put pipe joint compound on, or wrap pipe thread tape with Teflon* around all male (external) pipe threads.

INSTALL THE RANGE (cont`d)

2. CONNECT THE RANGE TO GAS (cont`d)

A. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.

B. Install male 1/2” flare union adapter to the 1/2” NPT internal thread at inlet of regulator. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage. When installing the range from the front, remove the 90° elbow for easier installation.

C. Install male 1/2” or 3/4” flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve to keep it from turning.

D. Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.

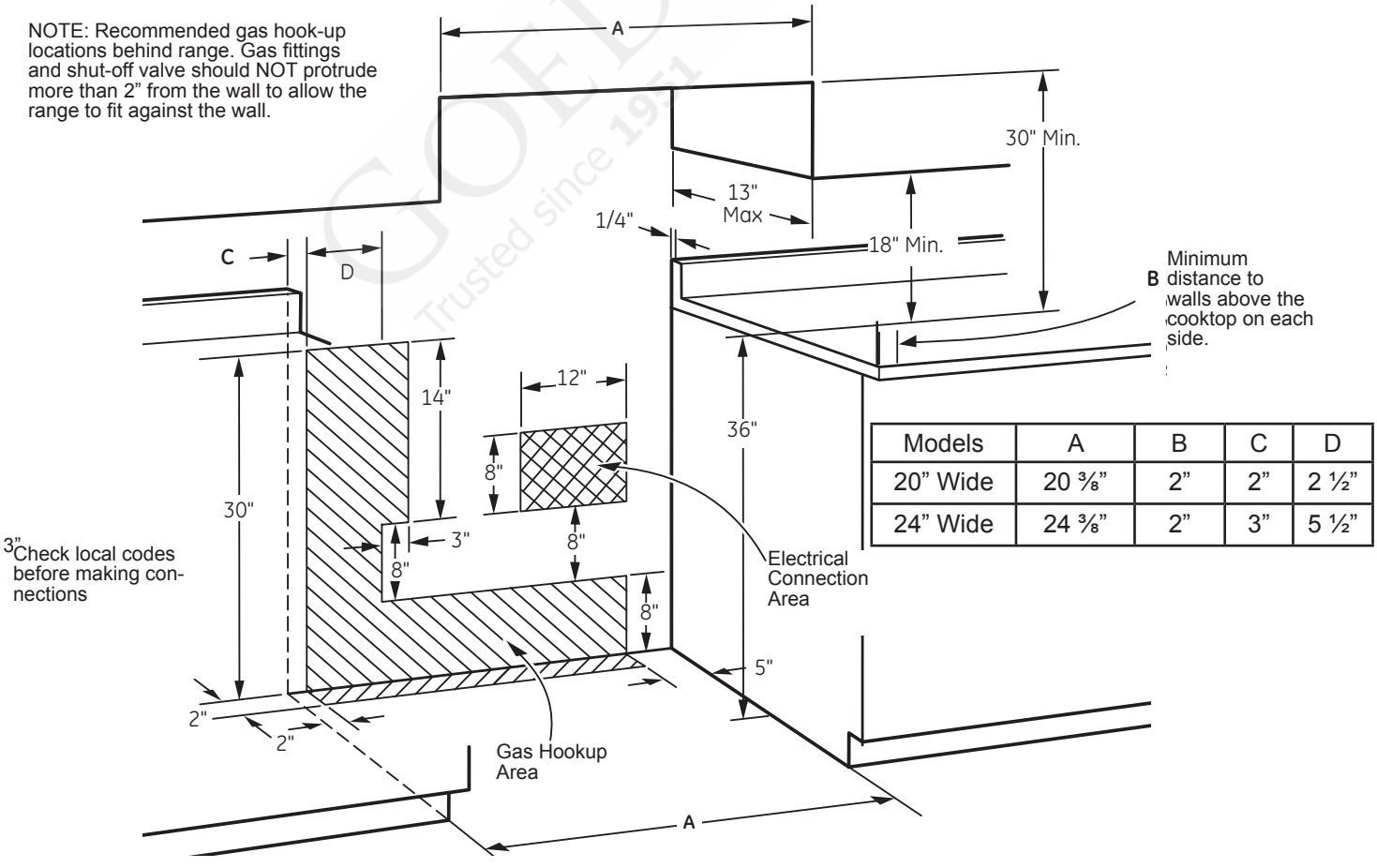
E. When all connections have been made, make sure all range controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

*Teflon: registered trademark of Dupont

⚠ WARNING **Fire hazard: do not use a flame to check for gas leaks.**

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the rane from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

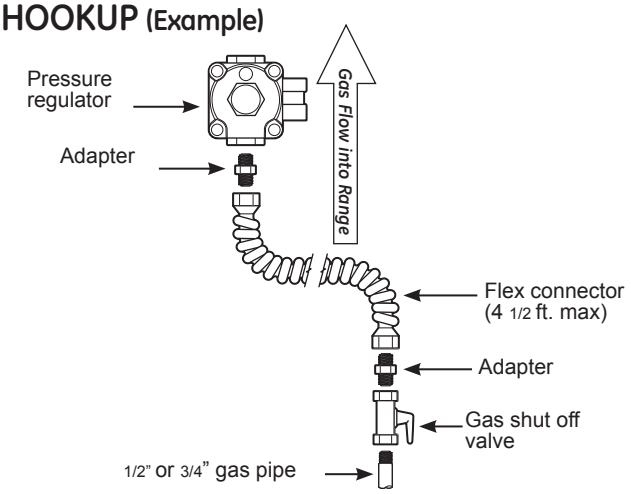
Recommended Gas and Electric Supply Location



Models	A	B	C	D
20” Wide	20 ⅜”	2”	2”	2 ½”
24” Wide	24 ⅜”	2”	3”	5 ½”

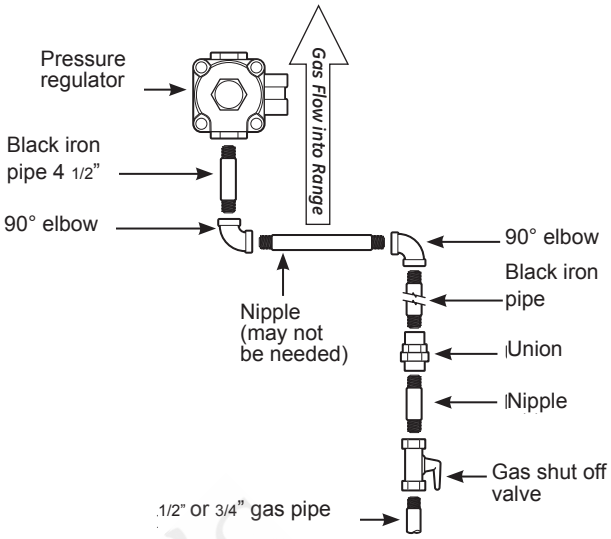
GOEDEKER'S Trusted since 1951

FLEXIBLE CONNECTOR HOOKUP (Example)



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve

RIGID PIPE HOOKUP (EXAMPLE)



Installer: Inform the consumer of the location of the gas and shut-off valve

3. ELECTRICAL CONNECTIONS

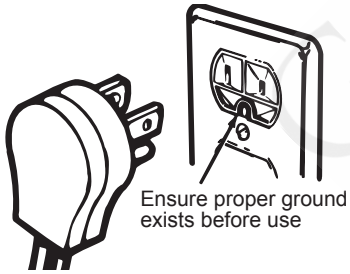
Electrical Requirements

120 volt, 60 hertz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15 amp or 20 amp circuit breaker or time delay fuse.

NOTE: Use of automatic, wireless, or wired external switches that shut off power to the appliance are not recommended for this product.

Grounding:

⚠ WARNING **Shock Hazard: This appliance must be properly grounded. Failure to do so can result in electric shock.**



The power cord of this appliance is equipped with a three prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded. Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD. DO NOT USE AN ADAPTER. DO NOT USE AN EXTENSION CORD.

A word about GFCIs - GFCIs are not required or recommended for gas range receptacles.
Ground Fault Circuit Interrupters (GFCIs) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer. The National Electrical Code requires the use of GFCIs in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces. Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit but occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible.

GOEDEKER'S Trusted since 1951

INSTALLATION INSTRUCTIONS

4. SEAL THE OPENINGS

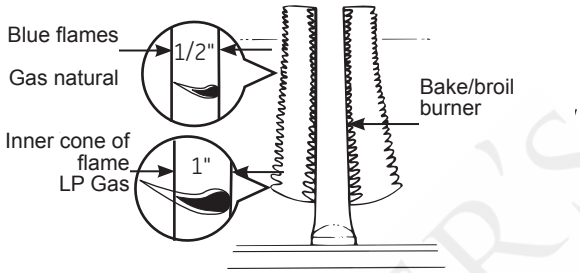
Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range when hookups are completed.

5. IF THE RANGE HAS ELECTRIC IGNITION

There are separate ignition devices for the left and right hand surface burners. Both of these ignitors are **ON** when any knob is turned to the **LITE** setting. The ignitors will **spark** as long as any of the top burner knobs are at the **LITE** setting.

In the event of an electrical power failure, the top burners can still be used. To light a burner, hold a lit kitchen match adjacent to the top burner to be used and turn valve knob to **LITE. USE EXTREME CAUTION.**

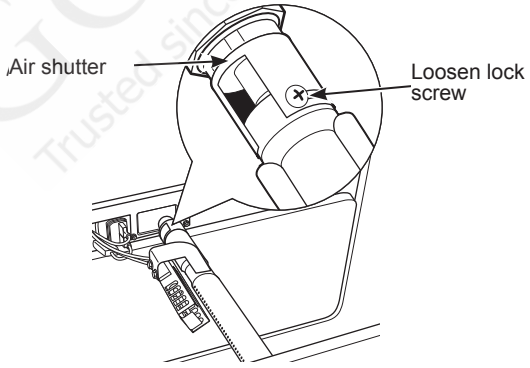
6. ADJUST THE OVEN BURNER AIR SHUTTER IF NECESSARY



For Natural Gas:
The oven burner flame should be a clean, blue flame with distinct inner cones approximately 1/2 inch long. A soft, lazy flame with indistinct cones means too much gas or not enough air. A noisy lifting flame means too much air.

For LP gas:
The flame should have approximately 1-inch blue cones. After 30 seconds of burner operation, check for flames lifting off the burner ports. If lifting is observed, gradually reduce the air shutter opening until flames are stabilized. Some yellow tipping may be normal for LP gas.

If Adjustment is Necessary:
A: Loosen the lock screw located at the top of the air shutter, then rotate the air shutter to the correct setting and retighten the screw.



B: Oven burner flame can be checked as follows (without burner baffle in place)
- To correct a yellow flame, increase size of air shutter opening
- To correct a lifting, but distinct, blue flame - Decrease size of air shutter opening.

C: The air shutter should be set approximately 2/3 open for natural gas, and approximately full open for LP gas.

D: The oven burner air shutter adjustment is the same on ranges with a gas pilot or electric ignition.

GOEDEKER'S Trusted since 1951

7. QUALITY OF FLAMES

The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.

A: Yellow flames: call for service.

B: Yellow tips on outer cones: normal for LP gas

C: Soft blue flames: normal for natural gas

If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use.With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

8. REPLACE OVEN PARTS

After all adjustments are made, replace the oven bottom, shelves and oven door.

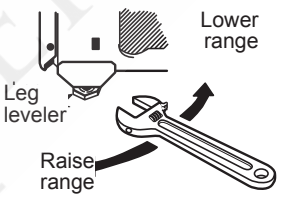
9. LEVELING THE RANGE

A. Install the oven shelves in the oven and position the range where it will be installed with front access to front leveling legs and rear access to rear leveling legs. All legs mut be leveled BEFORE the product is installed.

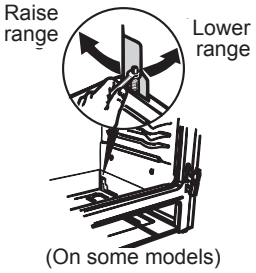
B. Check for levelness by placing a spirit level or a cup partially filled with water, on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings - with the level placed diagonally first in one direction and then the other.

C. Remove the drawer (on some models). See the Care and Cleaning of the Range section. The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from teh top (on some models) or the bottom.

D. Use an open-end or adjustable wrench to adjust the levling legs until the range is level.



(On some models)



(On some models)

⚠ WARNING

Never completely remove the leveling leg as the range will not be secured to the anti-tip device properly.

E. After leveling the unit, slide it into final posittion and verify levelness.

F. After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED

Make sure all controls are left in the off position. Make sure the flow of combustion and ventilation air to the range is unobstructed.

CONVERT TO LP GAS (or convert back to natural gas from LP)

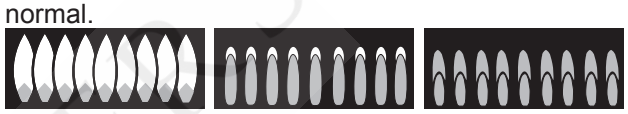
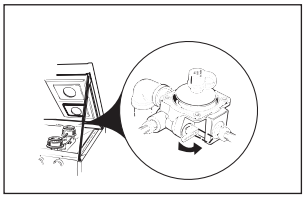
This range leaves the factory set for use with natural gas. If you want to convert to LP gas, the conversion must be performed by a qualified LP gas installer.

The conversion instructions and LP orifices can be found attached to the back of the range.

GODEKER'S Trusted since 1951

TROUBLESHOOTING GUIDE

Occasionally, a problem is minor and a service call may not be necessary - use this troubleshooting guide for a possible solution. If the unit continues to operate improperly, call an authorized service depot or Danby's Toll Free Number 1-800-263-2629 for assistance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven temperature too hot or too cold.	Oven thermostat needs adjustment.	See the *Adjust the oven thermostat - easy to do yourself* section.
Top burners do not light or do not burn evenly.	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	On models with electric ingnition, make sure electrical plug is plugged into a live, porperly grounded outlet.
	Burner holes on the side or around the top of the burner may be clogged.	Remove the burners and clean them with a safety pin or paper clip. Make sure you do not enlarge the holes.
	Burners may not be fitted correctly onto mounting brackets.	Remove the burners and reinstall them properly.
Burners have yellow or yellow-tipped flames.	The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.	Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like A, further adjustment is required. Normal burner flames should look like B or C, depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.  **A-Yellow flames** Further adjustment required **B-Yellow tips on outer cones** Normal for LP gas **C-Soft blue flames** Normal for natural gas
Burner flames very large or yellow.	LP gas is improperly connected.	Check all steps in the *Installation of the range* section.
	The thermostat capillary bulb must be clean and unobstructed.	Make sure the thermostat capillary bulb (located in the upper portion of the oven) is in the correct position, not touching oven sides and not coated with anything.
	The oven vent is blocked.	The oven vent, on the back of the range, must be unobstructed.
	Oven control improperly set.	See the *Using the oven for baking or roasting* section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the *Care and cleaning of the range* section.
Strong odor	Improper air/gas ratio in the oven.	Adjust oven burner air shutter. See the *Insallation of the range* section.
	This is temporary.	An odor from the insulation around the oven liner is normal for the first few times the oven is used.
Surface burners light but oven does not	The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.	To check the oven gas shut-off valve on standard twin burner models, raise cooktop and look for gas shut-off lever at the extreme left rear corner. (Standing pilot models do not have a gas shut-off valve on the regulator.) Lever is shown closed. PULL TO OPEN. 
Oven light does not work.	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
	Switch which operates the light is broken.	Call for service.

GOEDEKER'S
Trusted Since 1951

LIMITED IN-HOME APPLIANCE WARRANTY

This quality product is warranted to be free from manufacturer's defects in material and workmanship, provided that the unit is used under the normal operating conditions intended by the manufacturer.
This warranty is available only to the person to whom the unit was originally sold by Danby Products Limited (Canada) or Danby Products Inc. (U.S.A.) (hereafter "Danby") or by an authorized distributor of Danby, and is non-transferable.

TERMS OF WARRANTY

Plastic parts, are warranted for thirty (30) days only from purchase date, with no extensions provided.

First year — During the first twelve (12) months, any functional parts of this product found to be defective, will be repaired or replaced, at warrantor's option, at no charge to the ORIGINAL purchaser.

To obtain service — Danby reserves the right to limit the boundaries of "In Home Service" to the proximity of an Authorized Service Depot. Any appliance requiring service outside the limited boundaries of "In Home Service" ,it will be the consumer's responsibility to transport the appliance (at their own expense) to the original retailer (point of purchase) or a service depot for repair. See "Boundaries of In Home Service" below. Contact your dealer from whom your unit was purchased, or contact your nearest authorized Danby service depot, where service must be performed by a qualified service technician. If service is performed on the units by anyone other than an authorized service depot, or the unit is used for commercial application, all obligations of Danby under this warranty shall be void.

Boundaries of in-home service — If the appliance is installed in a location that is 100 kilometers (62 miles) or more from the nearest service center your unit must be delivered to the nearest authorized Danby Service Depot, as service must only be performed by a technician qualified and certified for warranty service by Danby. Transportation charges to and from the service location are not protected by this warranty and are the responsibility of the purchaser.

Nothing within this warranty shall imply that Danby will be responsible or liable for any spoilage or damage to food or other contents of this appliance, whether due to any defect of the appliance, or its use, whether proper or improper.

EXCLUSIONS

Save as herein provided, by Danby, there are no other warranties, conditions, representations or guarantees, express or implied, made or intended by Danby or its authorized distributors and all other warranties, conditions, representations or guarantees, including any warranties, conditions, representations or guarantees under any Sale of Goods Act or like legislation or statute is hereby expressly excluded. Save as herein provided, Danby shall not be responsible for any damages to persons or property, including the unit itself, howsoever caused or any consequential damages arising from the malfunction of the unit and by the purchase of the unit, the purchaser does hereby agree to indemnify and hold harmless Danby from any claim for damages to persons or property caused by the unit.

GENERAL PROVISIONS

No warranty or insurance herein contained or set out shall apply when damage or repair is caused by any of the following:
1) Power failure.
2) Damage in transit or when moving the appliance.
3) Improper power supply such as low voltage, defective house wiring or inadequate fuses.
4) Accident, alteration, abuse or misuse of the appliance such as inadequate air circulation in the room or abnormal operating conditions (extremely high or low room temperature).
5) Use for commercial or industrial purposes (ie. If the appliance is not installed in a domestic residence).
6) Fire, water damage, theft, war, riot, hostility, acts of God such as hurricanes, floods etc.
7) Service calls resulting in customer education.
8) Improper Installation (ie. Building-in of a free standing appliance or using an appliance outdoors that is not approved for outdoor application). Proof of purchase date will be required for warranty claims; so, please retain bills of sale. In the event warranty service is required, present this document to our AUTHORIZED SERVICE DEPOT.

Warranty Service
In-home

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

1-800-263-2629
07/13

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

www.geedekers.com

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

⚠ ADVERTENCIA

Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.

— No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.

— QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS

- **No intente iluminar ningún electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use teléfonos en su edificio.**
- **De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.**
- **Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

— La instalación y las reparaciones debarán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA

- Todas las cocinas pueden sufrir caídas.
- Se pueden producir QUEMADURAS y otras LESIONES GRAVES.
- INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con el soporte.

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación provistas en este guía.

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, controle que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

www.goedekers.com

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

La Ley de Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

El aislante de fibra de vidrio en los hornos de auto limpieza despide una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede ser minimizada si se ventila con una ventana abierta o si se usa un ventilador o campana.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico para calentar al ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este guía.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incienden.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse une descarga, un incendio o heridas.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

www.goedekers.com

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- PRECAUCION: No almacene elementos de interés para niños sobre una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- No permita que nadie se trepe, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, del cajón o de la parte superior de la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- descripto en este manual. Un uso inadequado puede provocar daños a la cocina y una descarga eléctrica o un riesgo de incendio.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas ysalidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuadaLas aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. Tenga cuidado de no tocar los calentadores u otros elementos de calentar con las agarradores. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- No toque las placas de cocción, las zonas próximas a éstas ni los calentadores y las superficies interiores del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades trasmitidas por los alimentos.

⚠ ADVERTENCIA

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación frecuentemente. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

⚠ ADVERTENCIA

EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No utilice agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la cocción, apáguelo y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extinto de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. **No abra la puerta del horno a la fuerza.** El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando están encendidos. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- Al preparar comidas llameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar a tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

GOEDEKERS

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

⚠ ADVERTENCIA

Nunca cubra ninguna ranura, agujeros, o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Los recubrimientos de aluminio también pueden atrapar el calor, causando riesgo de incendio.

- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Sí es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos en la parte superior de la cocina cerca de la ventilación del horno, que está en el centro de la parte trasera. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohibe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

⚠ ADVERTENCIA

CAJÓN CALENTADOR/ CAJÓN DEL HORNO INFERIOR INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (algunos modelos)

- El objetivo del cajón calentador es mantener las comidas cocinadas a temperatura para servir. Por debajo de los 140 °F (60°C) puede producirse crecimiento de bacterias en los alimentos. No coloque comida fría en el cajón calentador. No guarde camida en el cajón calentador por más de 2 horas. Si no se siguen estas instrucciones puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Pueden prenderse fuego.
- No toque el elemento calentador o la superficie interna del cajón. Estas superficies pueden estar suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje salir el aire caliente y el vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire y el vapor calientes que salen pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/u ojos.
- No utilice papel de aluminio para revestir el cajón calentador. El papel metálico es un excelente aislante de calor y atrapará el calor debajo de él. Esto alterará el desempeño del cajón y potencialmente podría provocar un riesgo de incendio.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GOEDEKER'S
Fundada en 1951

BIENVENIDO

Bienvenido a la familia Danby. Estamos orgullosos de nuestros productos de alta calidad y creemos en el servicio confiable. Usted lo podrá apreciar en este manual fácil de usar, y lo escuchará enlas voces amistosas de nuestro departamento de servicio al consumidor.

Sobre todo, usted apreciará estas ventajas cada vez que use su unidad. Eso es importante, ya que su nuevo artefacto formará parte de su familia por mucho tiempo.

Por favor escriba la siguiente información; esta información será necesaria si su unidad requiere servicio o para hacer consultas generales. Para recibir servicio técnico debe mostrar el recibo original.

Número de Modelo: _____

Número de Serie: _____

Fecha de la compra: _____

Necesita Ayuda

Antes de solicitar servicio, hay algunas cosas que puede hacer para ayudarnos a servirle mejor…

Lea este manual:
Contiene instrucciones que lo ayudarán a mantener correctamente su unidad.

Si usted recibe un artefacto dañado:
Llame inmediatamente al distribuidor (o constructor) que se lo vendió.

Ahorre tiempo y dinero:
Lea la sección de Diagnóstico de Problemas antes de llamar. Esta sección le ayudará a resolver problemas comunes que pudieran ocurrir. Si necesita asistencia, no se preocupe y llámenos.

Tel: 1-800-26-Danby
(1-800-263-2629)

⚠ ADVERTENCIA:

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

COMO USAR LOS QUEMADORES SUPERFICIALES DE GAS

A lo largo de este manual, las características y la apariencia pueden variar de su modelo.

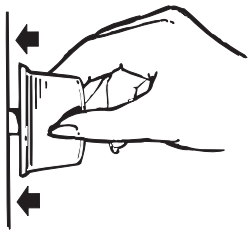
Antes de Encender un Quemador de Gas

- Asegúrese de que todos los quemadores estén en su lugar.
- Asegúrese de que todas las parrillas de la cocina estén correctamente ubicadas antes de usar un quemador.

Luego de Encender un Quemador de Gas

- No utilice el quemador durante un perÍodo de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén frÍos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla,

Cómo Encender un Quemador Superficial de Gas



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE

Asegúrese de que todos los quemadores superficiales estén ubicados en sus posiciones respectivas.

Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Escuchará un pequeño ruido de clic - el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador.

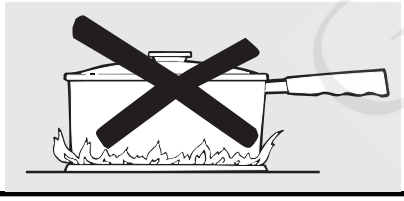
Gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perill permanece en LITE, continuará haciendo clic.

Cuando un quemador se gira a LITE, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

Como Seleccionar el Tamaño de la Llama

⚠ ADVERTENCIA

Las llamas del quemador que no están cubiertas por el utensilio de cocina pueden presentar un riesgo de quemaduras o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio.



Observe la llama, no la perilla a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente con el utensilio de cocina que esté usando.

Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrÍan ser riesgosas.

OPERACIÓN

COMO USAR LOS QUEMADORES SUPERFICIALES DE GAS

Utensilio Sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calorde forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

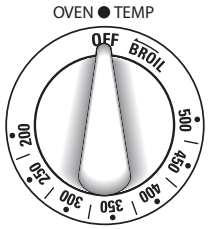
En Caso de Corte de Corriente

En caso de corte de corriente, puede encender los quemadores de gas superficiales de la cocina con un fósforo. Acerque un fósforo prendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición LITE. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera. Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente.

NOTA: Si el Bloqueo del Control de Gas está en uso en el momento del corte de corriente, los quemadores superficiales no se podrán encender.

USO DEL HORNOS

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



Control del Horno

El horno está controlado por la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno). Es posible que la llama tarde hasta 90 segundos en encenderse.

Una vez que el horno alcanza la temperatura seleccionada, el quemador del horno mantiene la temperatura seleccionada.

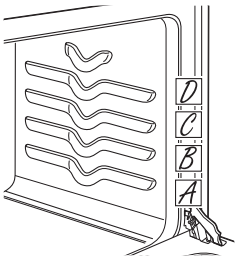
Corte de Corriente

El horno o parrilla no se podrán iluminar durante un corte de corriente. Si se produce un corte do corriente mientras el horno está en uso, el quemador del horno se apaga. Esto se debe a que el flujo de gas se detiene de forma automática y no se reinicia hasta que regresa la corriente.

GOEDEKER'S
Fantastic since 1951

USO DEL HORNOS

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.



El horno tiene 4 posiciones para las parillas

Antes de comenzar...

Los estantes poseen bloqueadores, de modo que al colocarlos correctamente sobre los soportes (A a D) se detendrán antes de salirse completamente y no se inclinarán.

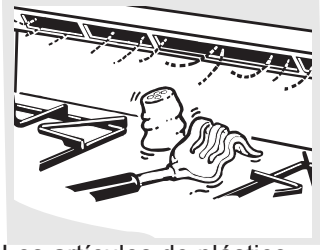
Al colocar y retirar untesilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope sobre el soporte del estante.

⚠ PRECAUCIÓN

Al usar un estante el la posición más baja (A), se deberá tener cuidado al empujar el estante varias pulgadas hacia afuera y luego, utilizando dos sostenedores de olla, empuje el estante hacia afuera sosteniendo los lados. El estante está en una posición baja y usted podría sufrir una quemadura si coloca la mano en medio del mismo al empujar hacia afuera.

Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.
Para hacerun reemplazo, coloque el extremo del estante (bloqueadores) en el soporte, incline el frente hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

NOTA: El estante no está diseñado para deslizarse hacia afuera en la posición especial del estante bajo (A).



Los artículos de plástico sobre la parte superior del hrno se podrán derretir si se los deja demasiado cerca de la ventilación . La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

Ventilación del Horno Superior

Su horno es ventilado a través de conductos en la parte trasera de la cocina. No bloquee estos conductos al cocinar en el horno - es importante que el flujo de aire caliente desde el horno y el aire fresco hacia el quemador del horno no sean interrumpidos. Evite tocar las aberturas de la ventilación o superficies cercanas durante el funcionamiento del horno y el asador - se podrán calentar.

- Las manijas de las ollas y cacerolas se podrán calentar al estar en la parte superior del horno si se las ubica demasiado cerca de la ventilación.
- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la parte superior de la cocina; se podrán derretir o incendiarse si se encuentran demasiado cerca de la ventilación.
- No deje envases cerrados en la parte superior de la cocina. La presión en envases cerrados se podrá incrementar, lo cual podrá hacer que exploten.
- Los artículos de metal se calentarán demasiados si se los deja sobre la parte superior de la cocina y podrán ocasionar incendios.

Luz del Horno

En algunos modelos, presione la tecla Oven Light (Luz del HOrno) que se euncuentra en el panel de control superior para encender o apagar la luz.

En algunos modelos, utilice el interruptor que se encuentra en el panel de control inferior para encender o apagar la luz.

OPERACIÓN

USO DEL HORNOS

¡El Tipo de Margarina Afectará el Rendimiento del Horneado!

La mayoría de las recetas para hornear fueron desarrolladas utilizando productos con alto contenido de grasa tales como manteca o margarina (80% de grasa). Si se reduce la cantidad de grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados como con un producto con alto contenido de grasa.

Puede haber fallas en la preparación de la receta si las tortas, tartas, pasteles, galletas, o dulces se preparan con productos untados con bajo contenido de grasa. Cuanto más bajo es el contenido de grasa del producto untado, más notorias son estas diferencias.

Los estándares federales requieren que los productos con la etiqueta “margarina” contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos con bajo contenido de grasa poseen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad afecta la textura y el sabor de los productos horneados. Para un mejor con sus niejas recetas favouritas, use margarina, manteca o productos para untar que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

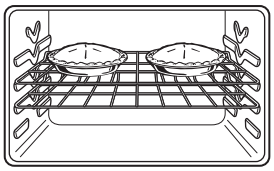
USO DEL HORNOS PARA HORNEAR

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno

Cómo Programar el Horno para Hornear

1. Cierre la puerta del horno. Luego gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) hasta la temperatura deseada.
2. Controle que la comida esté preparada en el tiempo mínimo de la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario. Gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) a OFF(Apagado) y retire la comida.

OVEN SHELVES



Coloque la mayoría de las comidas en el medio del horno

Ubique el estante o estantes del horno en las ubicaciones deseadas mientras el horbo se enfría. La posición correcta de los estantes depende del tipo de comida y del dorado deseado.

Como regla general, coloque la mayoría de las comidas en el medio del horno, en la posición **B** o **C** del estante. Para consultar posiciones sugeridas de los estantes, lea el cuadro.

Tipo de Comida	Posición del Estante
Pastel de ángel	A
Galletas, molletes o magdalenas	B or C
Galletitas	C or D
Bizcochos de chocolate y nueces	B or C
Tortas con capas	B or C
Torta de bundt o panqué	B
Tartas o coberturas de tartas	B or C
Tartas congeladas (sobre bandeja para hornear)	B or C
Cazuelas	B or C

PRECALENTAMIENTO

Para precalentar, programe el horno en la temperatura correcta - seleccionar una temperatura más alta, no acorta el tiempo de precalentamiento.

Precaliente el horno por 10 minutos si la receta lo requiere. Precalentar significa subir la temperatura del horno hasta el punto especificado antes de introducir la comida.

Es necesario precalentar el horno para obtener buenos resultados al cocinar tortas, galletas, pasteles y panes. El precalentamiento no es necesario con la mayoría de las cazuelas y dorados.

OPERACIÓN

USO DEL HORNOS PARA HORNEAR

MOLDES DE HORNEADO

Use el molde de horneado adecuada. El tipo de acabado del molde determina el nivel de dorado que se logrará

- Los platos para hornear de vidrio también absorben el calor. Al hornear en platos de horneado de vidrio, baje la temperatura hasta 25° F y use el tiempo de cocción recomendado en la receta. Esto no es necesario al hornear tartas o cazuelas.
- Los moldes oscuros, ásperos o mate absorben el calor, produciendo una capa más tostada y crocante. Use moldes de este tipo para tartas.
- Los moldes brillantes y pulidos reflejan el calor, produciendo un dorado más suave y delicado. Las tortas y galletas requieren este tipo de moldes.

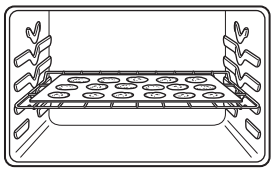
UBICACIÓN DEL MOLDE

Para una cocción pareja y un dorado parejo debe haber espacio suficiente para la circulación de aire en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si los moldes de horneado serán mejores si los moldes de horneado se colocan lo más al centro posible en lugar de colocarlos en la parte frontal o trasera del horno.

Los moldes no deben tocarse mutuamente ni tocar las paredes del horno. Deje un espacio de entre 1 y 1-1/2 pulgada entre los moldes como también de la parte trasera del horno , la puerta y los costados.

Si necesita usar dos repisas, escalone los moldes de modo que uno no esté directamente encima del otro.

Galletitas



Las planchas para galletitas planas (sin costados) producen galletitas con mejor aspecto. Es posible que las galletitas con horneadas en una fuente (con costados cortos alrededor) queden con los costados más oscuros y que el dorado sea más leve.

No use una plancha para galletitas tan grande que toque las paredes o la puerta del horno. Nunca cubra totalmente una repisa con una plancha grande para galletitas.

Tartas

Para obtener mejores resultados, hornee las tartas en moldes oscuros, ásperos o mate a fin de producir una capa más tostada y crocante.

Las tartas congeladas en moldes de papel de aluminio se deberían colocar en una plancha de aluminio para horneado de galletas, ya que el molde de aluminio brillante refleja el calor fuera de la capa de la tarta; la plancha para galletitas ayuda a retenerlo.

Tortas

Al hornear tortas, los moldes deforados o inclinados producirán horneados desparejos y productos deformados.

Una torta horneada en un molde más grande que el recomendado en la receta normalmente será más crocante, delgada y seca que como debería.

Si se hornea en un molde más pequeño que el recomendado, es posible que no alcance el punto de cocción y que la mantequilla se derrame.

Controle la receta para asegurarse de que el tamaño del molde usado sea el recomendado.

No Dé Vistazos

Programe el temporizador en el tiempo de cocción estimado y no abra la puerta para ver la comida. La mayoría de las recetas brindan tiempos de horneado minimo y máximo tales como “hornee entre 30 y 40 minutos”.

NO abra la puerta para controlar hasta que pase el tiempo mínimo. Abrir la puerta del horno de manera frecuente durante la cocción hace que el calor se escape y hace que los tiempos de horneado se extiendan. Los resultados del horneado se podrán ver afectados

GOEDEKERS Trusted Since 1951

OPERACIÓN

USO DEL HORNO PARA HORNEAR

Papel de Aluminio

No use papel de aluminio para revestir el fondo del horno. El aluminio atrapará el calor inferior y alteraráel funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente la parte inferior del horno. los daños por uso inadecuado del papel de aluminio no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior, varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estnate de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulacióndeficiente del calor.

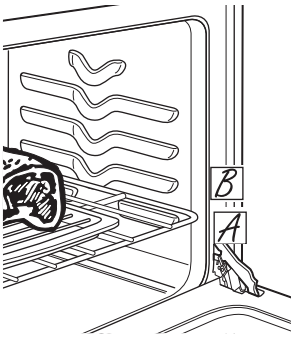
Humedad del Horno

A medida que el horno se caliente, el cambio de temperatura en el aire del horno podrá generar la formación de gotas de agua en el vidrio de la puerta. Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno se siga calentando.

USO DEL HORNO PARA DORAR

Dorar es cocinar con calor seco. Las carnes o aves tiernas se pueden dorar al descubierto en el horno. Las temperaturas para dorar, que deberían ser bajas y parejas, hacen que el salpicado sea mínimo.

Dorar es en realidad un procedimiento de horneado utilizado con las carnes. Dorar es fácil: sólo siga estas instrucciones:



Coloque la repisa en la posición A o B

Cómo Configurar el Horno para Dorar

1. Coloque la repisa en la posición **A** o **B**. No es necesario ningún precalentamiento.
2. Controle el peso de la carne. Coloque el lado de la grasa hacia arriba (o con las aves, el lado de la pechuga hacia arriba) en un estante para dorar en una bandeja con poca profundidad. La grasa derretida salpicarála carne. Seleccione una bandeja que sea del tamaño más similar posible a la carne. Alinee la bandeja para adobar, cocinar con frutas, cocinar embutidos o rociar comida durante la cocción.
3. Gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) hasta la configuración deseada.
4. Una vez completado el dorado, gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) a OFF (Apagado) y luego retire la comida del horno.

AJUSTE LOS TERMOSTATOS - ¡Hágalo usted mismo facilmente!

Es posible que encuentre que su horno nuevo cocina de forma diferente al que reemplazó. Use su horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo. Si aún piensa que su horno nuevo está demasiado caliente o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo.

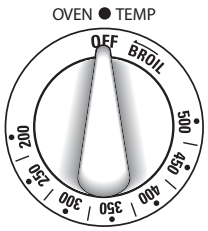
No use termómetros, tales como los que se venden en las tiendas, para controlar la temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados Farenheight.

NOTA: Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de auto limipieza. El ajuste se guardará en la memoria luego de un corte de corriente.

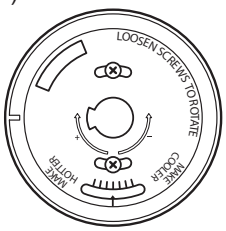
OPERACIÓN

AJUSTE LOS TERMOSTATOS - ¡Hágalo usted mismo facilmente!

Para Ajustar el Termostato con este Tipo de Perilla



Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) de la parte frontal (la apariencia de la perilla puede variar)



Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) de la parte trasera.

1. Empuje la perilla **OVEN TEMP (Temperatura del Horno)** fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera del tornillo hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con a otra, para incrementar la temperatura del horno; mueva el tornillo superior hacia la derecha.

Para aumentar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada abertura que mueva la perilla.

Para reducir la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

Cada clic cambiarála temperatura del horno en aproximadamente 10°F. (El rango es de más 60°F o menos 60°F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.

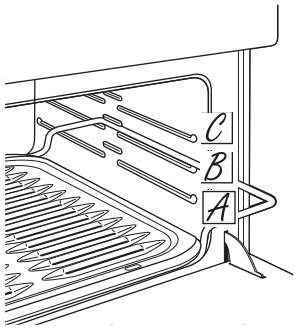
3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar los tornillos de modo que estén firmes, pero tenga cuidado de no ajustarlos en exceso.
4. Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.

USO DEL HORNO PARA ASAR

Asar es cocinar la comida utilizando calor directamente desde arriba de la comida. La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne se pueden asar. Siga estas instrucciones para comenzar a rociar y ahumar en el nivel mínimo.

Su cocina cuenta con un comparimiento para asar debajo del horno. Una bandeja especialmente diseñado para asar permite que el goteo de la grasa sea drenada de la comida.

Tanto el horno como el compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.



Cómo Configurar el Horno para Asar

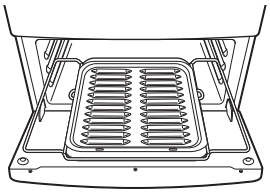
1. Puede cambiar la distancia de la comida con relación o la fuente de calor, posicionando el estante para asar en el compartimiento para asar:

   - ***A*** (parte inferior del compartimiento para asar),
   - ***B*** (parte central del compartimiento para asar),
   - ***C*** (parte superior del compartimiento para asar).

   La mayoría de las veces que se va a asar, se deberá hacer en la posición ***A***.
2. Para obtener mejores resultados, precaliente la parrilla.
3. Si la carne tiene grasa o cartílagos alrededor del borde, corte los mismos en tiras verticales con una separación de unas 2 pulgadas, pero no corte dentro de la carne. Le recomendamos retirar la grasa para evitar un ahumado excesivo, dejando una capa de un grosor de aproximadamente 1/8 de pulgada.
4. Cierre la puerta del horno y del cajón del compartimiento para asar.
5. Gire la perilla OVEN TEMP (temperatura del horno) a BROIL (asar).
6. Gire la mayorÍa de las comidas una vez durante la cocción, dé vuelta la comida y luego continúe cocinando hasta el punto de cocción preferido.
7. Gire la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) a OFF (apagar). Retire la bandeja para asar del estante para asar y sirva la comida de forma inmediata. Deje la bandeja fuera de la cocina para que se enfríe.

USO DEL HORNO PARA ASAR

Cómo Configurar el Compartimiento para Asar (en algunos modelos)



Tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

Dé vuelta la mayoría de las comidas una vez durante la cocción (a excepción de los filetes finos de pescado; aceite un lado, coloque dicho lado hacia abajo en la parilla para asar y cocine sin dar vuelta hasta que esté listo). Cocine las comidas durante aproximadamente la mitad del tiempo de cocción, dé vuelta la comida y luego continúe cocinando hasta el punto de cocción preferido.

1. Usted puede cambiar la distancia de la comida desde la fuente de calor, posicionando la bandeja y la parilla para asar en una de las tres posiciones de los estantes del compartimiento para asar - A (parte inferior del compartimiento para asar), B (parte intermedia) y C (parte superior).

2. No es necesario precalentar la parilla o el horno y esto puede producir malos resultados.

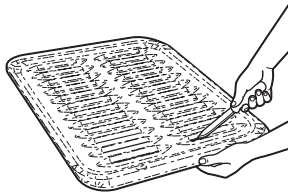
3. Si la carne posee grasa o cartílagos sobre el borde, corte tiras verticales sobre ambas a 2” de distancia. Si se desea, la grasa se podrá cortar, dejando una capa de un grosor de 1/8”.

4. Ubique la comida en la rejilla y posicione la bandeja para asar en el estante apropriado del horno o del compartimiento para asar. Colocar comida más cerca de las llamas incrementa el dorado exterior de la comida, pero también incrementa el rociado y la posibilidad que se incendien las grasas y los jugos de la carne.

5. Cierre la puerta del horno y del compartimiento para asar.

6. Gire la perilla OVEN CONTROL (temperatura del horno) a BROIL (asar).

7. Al finalizar de Asar, gire la perilla OVEN CONTROL (temperatura del horno) a OFF (apagado). Retire la bandeja para asar del compartimiento para asar y sirva la comida de forma inmediata. Deje la bandeja fuera de la cocina para que se enfríe.



Papel de Aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para alinear la cacerola para asar y la rejilla para asar. Sin embargo, deberá moldear el papel de aluminio de forma ajustada a la rejilla y cortar las aberturas al igual que en la rejilla.

Sugeriencias de la Guía del Compartimiento para Asar

Tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

- Siempre use la cacerola y la rejilla para asar incluidas con su cocina. Fueron diseñadas para minimizar el humo y las salpicaduras, atrapando los jugos en la parte inferior cubierta de la cacerola.
- Al cocinar en bistecs y trozos, corte la grasa de forma pareja alrededor de los extrmos exteriores de la carne. Realice dicho corte en forma diagonal a través de la superficie de grasa exterior hasta el extremo de la carne. Use tenazas para dar vuelta la carne, a fin de evitar la perforación de la carne y la pérdida de jugos.
- Si lo desea, marine las carnes o el pollo antes de asar. O cubra con salsa de barbacoa sólo los últimos 5 o 10 minutos.
- Al ubicar la comida en la cacerola, no deje que los extremos con grasa cuelguen sobre los costados, ya que el goteo de grasa podría ensuciar el horno.
- No es necesario precalentar el compartimiento para asar. Sin embargo, con cortes muy finos de comida, o para incrementar el dorado, precaliente si lo desea.
- Los bistecs congelados se podrá asar posicionando el estante en la siguiente posición inferior del estante e incrementando el tiempo de cocción dado en esta guía 1 1/2 veces por lado.

OPERACIÓN

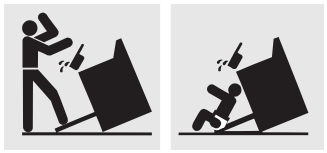
USO DEL HORNO PARA ASAR

USDA recomienda las siguientes temperaturas mínimas internas y seguras:
- Carne cruda, cerdo, cordero, y bistec de ternera o costillas: 145° F de acuerdo con la medición de un termómetro de comida antes de retirar la carne de la fuente de calor. Por cuestiones de seguridad y calidad, deje descansar la carne durante por lo menos tres minutos antes de cortar o consumir.
- Carne picada cruda, cerdo, cordero o ternera: 160° F de acuerdo con la medición de un termómetro de comidas.
- Ave: 165° F de acuerdo con la medición de un termómetro de comidas.

Para más información visite: **www.isitdoneyet.gov** o llame a la línea gratuita de carnes y aves de USDA al **1-888-674-6854.**

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

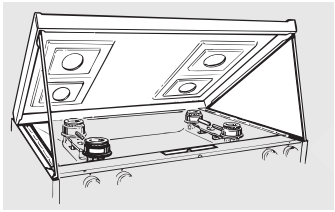
Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.



⚠ ADVERTENCIA

- **Si la cocina es retirada para su limpieza, servicio técnico o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo anti-volcaduras vuelva a ser colocado de forma correcta cuando la cocina sea instalada nuevamente. Si no se tiene esta precaución, se podrá ocasionar la caída de la cocina y provocar lesiones.**
- **Para controlar que el soporte esté instalado y sujetado de forma adecuada, con cuidado incline la cocina hacia adelante. El soporte debería detener la cocina dentro de las 4 pulgadas. Si no lo hace, el soporte se deberávolver a instalar.**
- **Si la cocina no cuenta con el soporte anti-volcaduras, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo.**

ELEVADOR DE LA ESTUFA (en modelos con quemadores gemelos estándar)



Algunos modelos cuentan con varas de soporte dual que sostendrán la estufa mientras limpia su parte inferior.

- Limpie el área debajo de la estufa con frecuencia. La suciedad acumulada, especialmente la grasa, se puede incendiar.
- Para facilitar la limpieza, la estufa puede ser levantada.
- ***NOTA:*** No levante la estufa en modelos con quemadores sellados. Levantar la cocina puede producir daños y un funcionamiento inapropiado de la estufa.

Para levantar la estufa:
1. Asegúrese de que los controles de la superficie estén apagados.
2. Retire las parrillas.
3. Tome los dos quemadores frontales y levántelos.

- Limpie debajo de la estufa con agua caliente y jabón y una tela seca. Si retiró los quemadores durante la limpieza, asegúrese de que se encuentren correctamente posicionados al reemplazarlos.
- Luego de la limpieza, baje la estufa (evite pincharse los dedos).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

PARILLAS DE LOS QUEMADORES

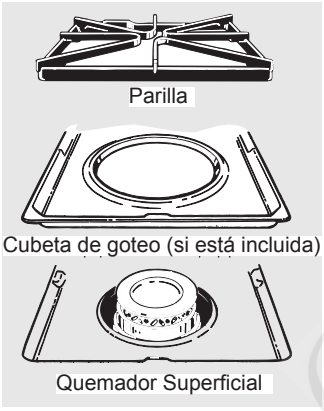
NOTA: *No limpie las parrillas en el horno de auto limpieza.*

Su cocina cuenta con tres parrillas dobles de tipo profesional. Estas parrillas poseen posiciones específicas. Para una estabilidad máxima, estas parrillas sólo se deberán usar en su posición adecuada; no se pueden cambiar de izquierda a derecha o del frente a atrás. Para mayor conveniencia, los lados inferiores de las parrillas izquierda y derecha están marcadas “LEFT FRONT” (frente izquierdo) y “RIGHT FRONT” (frente derecho). Asegúrese de que la posición frontal de ambas parrillas esté en el frente. La parrilla intermedia posee un arco en el frente. Asegúrese de que la parte arqueada esté hacia el frente de la cocina. Además, la parrillla intermedia está apoyada por las parrillas izquierda y derecha y debe ser instalada al final para mayor estabilidad.

LIMPIEZA

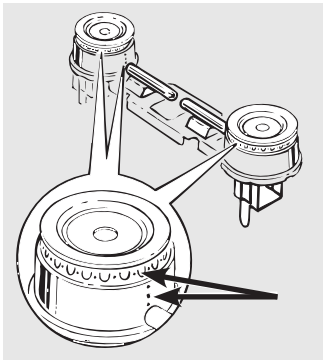
- Levante las mismas cuando estén frías. Las parrillas se deben lavar de forma regular y, por supuesto, luego de derrames. Lave las parrillas con agua caliente y jabón y enjuague con agua limpia.
- Al reemplazar las parrillas, asegúrese de que estén posicionadas de forma segura sobre los quemadores. Reemplace las parrillas de modo que se formen arcos continuos con las líneas centrales de las tres parrillas.
- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la rejilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- Para liberarse de comidas quemadas, coloque las parrillas en un envase cubierto. Arregue una taza de 1/4 de amoníaco y deje que permanezcan mojadas varias horas durante la noche. Lave, enjuague bien y seque.
- Aunque son durables, las parrillas perderán gradualmente su brillo, más allá del mejor cuidado que les pueda dar. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas. Observará esto antes con parrillas de color claro.
- NOTA: No limpie las parillas enun horno con función de auto limpiez

ENSAMBLES DEL QUEMADOR DOBLE ESTÁNDAR (en algunos modelos)



⚠ PRECAUCIÓN

No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores, cubetas de goteo (si están incluidas) y las parillas estén en sus respectivos lugares.



Limpie completamente los agujeros de cada quemador.

Para acceder a información sobre limpieza de quemadores sellados, consulte la siguiente secciónLas estufas con quemadores sellados no se levantan.

- En modelos con quemadores dobles estándar, la parte superior de la estufa se levanta para fácil acceso.
- Coloque todos los controles en OFF (apagar) antes de retirar las partes del quemador y las cubetas de goteo (si se incluyen).
- Las parrillas de los quemadores y las cubetas de goeto (si se inclueyen) se pueden levantar, facilitando la limpieza.
- Los agujeros de las cabezas de los quemadores de su cocina se deben mantener limpios en todo momento, para un correcto encendido y una llama pareja y sin obstrucciones.
- Debería limpiar las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas.
- Limpie las cabezas de los quemadores. Si se producen derrames importantes, retire las cabezas de los quemadores de la cocina. Los quemadores se pueden levantar para su limpieza. Levante la estufa y luego levante las cabezas de los quemadores.
- Para retirar comida quemada, moje las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente. Moje la cabeza del quemador por entre 20 y 30 minutos.
- Si se trata de manchas difíciles, use un limpiador. Enjuague bien para retirar cualquier rastro del limpiador que podría obstruir las aberturas de las cabezas de los quemadores.
- No use estropajos, ya que obstruirán las aberturas de las cabezas de los quemadores y rayarán sus superficies. Si los agujeros son obstaculizados, limpie los mismos con una aguja de coser o un alambre doblado.
- Antes de volver a colocar la cabeza del quemador, sacuda el exceso de agua y luego seque completamente colocando la cabeza en un horno caliente durante 30 minutos. Luego vuelva a colocar la cabeza en la estufa, asegurándose de que esté colocada y nivelada correctamente.
- Controle el patrón de la llama de cada quemador. Si las llamas “saltan” (no están parejas,) limpie los agujeros nuevamente con una aguja de coser o un alambre doblado.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

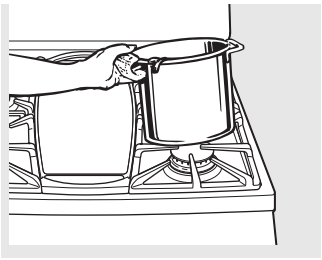
CUBETAS DE GOTEO (si se incluyen)

Cubeta de goteo (si está incluida)

- Retire las parrillas y levante y retire las cubetas de goteo. Las cubetas de goteo se pueden limpiar en un lavavajillas o en forma manual.
- Al reemplazar, las cubetas de goteo, asegúrese de que estén en la posición correcta.
- Coloque las mismas en un envase cubierto. Agregue 1/4 de taza de amoníaco y deje en remojo durante varias horas o durante la noche. Lave, enjuague bien, y seque.

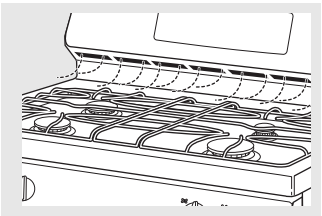
⚠ PRECAUCIÓN No limpie las cubetas de goteo en el horno de auto limpieza.

SUPERFICIE DE LA PARTE SUPERIOR de la COCINA

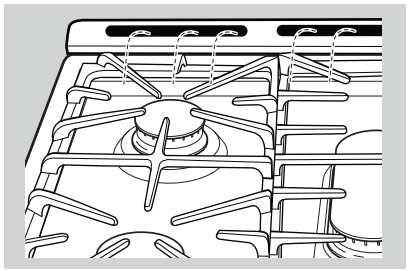


- A fin de evitar daños sobre la superficie esmaltada de porcelana sobre la parte superior de la cocina y para evitar que quede sin brillo, limpie los derrames de inmediato. La comida con mucho ácido (tomates, chucrut, jugos de fruta, etc.) o las comidas con alto contenido de azúcar pueden dejar un espcio sin brillo si no se limpian.
- Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón una vez que la superficie se haya enfriado. Luego enjuague y pula con una tela seca.
- **NOTA**: Para las cocinas de acero inoxidable, consulte la sección sobre superficies de acero inoxidable.

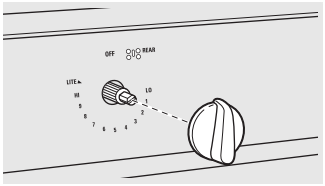
VENTILACIONES DE AIRE DEL HORNO

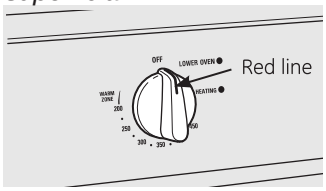


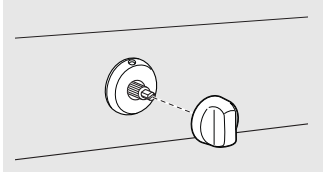
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada.
- Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.


La apariencia y la ubicación de la ventilación pueden variar.

PANEL DE CONTROL INFERIOR (Panel de Colector Frontal) y PERILLAS


Perilla del quemador superficial

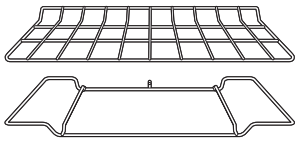



Perilla del horno inferior (en algunos modelos)

- Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso del horno. Use una tela húmeda para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Para enjuagar, use agua limpia. Pula en seco con una tela suave.
- No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquicos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de contro; dañarán el acabado.
- No intente girar las perillas empujándolas hacia arriba o abajo ni colgando una toalla u otras cargas de ese tipo. Esto podrá dañar el eje de la válvula de gas.
- Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.
- Asegúrese de que las perillas estén en las posiciones OFF (apagado) y empjue ls mismas desde los soportes de forma derecha para su limpieza.
- Las perillas se pueden limpiar en un lavavajillas o también se pueden lavar con agua y jabón. Asegúrese de que las partes interiores de las perillas estén secas antes de volver a colocarlas.
- Reemplace las perillas en la posición OFF (Apagado) para asegurar una ubicación adecuada.
- Las piezas metálicas se pueden limpiar con agua y jabón. No use estropajos, abrasivos, amoníacos, ácidos, o limipadores para hornos comerciales. Seque con una tela seca.
- ***NOTA****: Las perillas no se pueden cambiar de lugar. Asegúrese de volver a instalar las perillas en sus ubicaciones originales.*

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

REPISAS DEL HORNO Y ESTANTE PARA ASAR



- Las repisas y el estante para asar se podrán limpiar de forma manual con agua y jabón o con un limpiador abrasivo o estropajo. Luego de la limpieza, enjuague las repisas yel estante para asar con agua limpia y seque con una tela limpia.
- Luego de la limpieza, engrase todos los extremos del estante del horno con una leve capa de aceite vegetal. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar can facilidad fuera de horno.

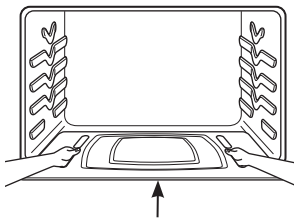
PARTE INFERIOR DEL HORNO EXTRAIBLE

Primero retire los estante del horno. La parte inferior del horno se levanta desde el frente.

Para retirar:
1. En los modelos con este equipamiento, retire el tornillo moleteado del frente de la parte inferior del horno.

2. Tome cada lado de la parte inferior del horno y empuje hacia atrás

3. Levantela parte frontal hacia arriba y luego hacia afuera del horno.



Tornillo moleteada (en algunos modelos)

Para reemplazar:
1. Tome cada lado de la parte inferior del horno y guíe sus lengüetas traseras sobre las ranuras en la parte trasera del horno.

2. Baje la parte inferior del horno y empuja la misma hacia adelante, hasta que esté segura debajo del extremo del piso del horno frontal.

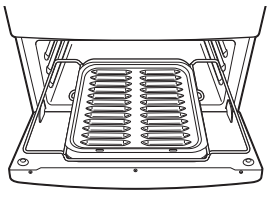
3. En los modelos con este equipmamiento, retire el tornillo moletado del frente de la parte inferior horno.

NOTA: SI la parte inferior del horno es reemplazada de forma incorrecta, es posible que se combe y produzca resultados de horneado indeseables.

PARTE INFERIOR DEL HORNO

- La parte inferior del horno posee un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear en el estante que está debajo del estante sobre el cual está cocinando. Esto es particularmente importante al hornear una tarta de fruta u otras comidas con alto contenido de ácido. Los rellenos de fruta caliente u otras comidas con alto contenido de ácido (tales como tomate, chucrut y salsas con vinagre o jugo de limón) pueden ocasionar fisuras y daños sobre la superficie de porcelana esmaltada y se deberán limpiar inmediatamente.
- Para limpiar derrames, use agua y jabón, un limpiador abrasivo o una almohadilla para fregar llena de jabón. Enjuague bien para eliminar cualquier resto de jabón antes de la función de auto limpieza.

COMPARTIMIENTO PARA ASAR



La bandeja para asar queda sostenida en el estante para asar.
Para retirar la bandeja para asar:
1. De forma suave empuje hacia adelante la puerta de la parrilla abatible
2. Empuje el estante para asar con la bandeja hacia adelante hasta que el estante se detenga. Tome la bandeja para asar y retire la misma del estante para asar.

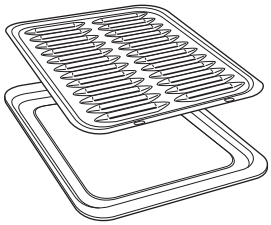
Para reemplazar la bandeja para asar:
1. Deslice la bandeja para asar sobre el estante y empuje la bandeja para asar y el estante totalmente hasta el compartimiento para asar.
2. Cierre la puerta de la parrilla

Si se produce un derrame en el compartimiento para asar, deje que éste se enfríe primero. Puede limpiar el compartimiento con agua y jabón o un limpiador de horno siguiendo las instrucciones del paquete.

GOODKER'S since 1947

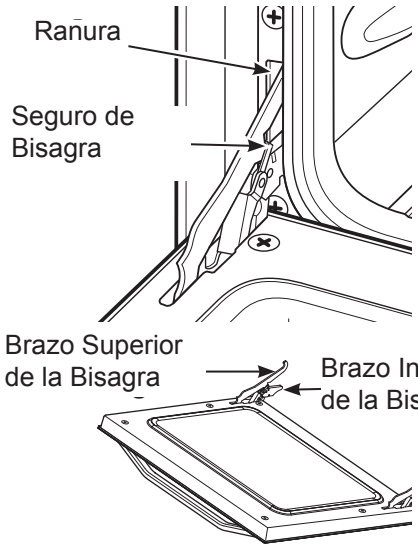
CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

BANDEJA PARA ASAR Y REJILLA



- Luego de asar, retire la bandeja para asar del horno. Retire la reijilla de la bandeja. Con cuidado vierta la grasa de la bandeja en un envase adecuado. Lave y enjuague la bandeja para asar y la parrilla en agua caliente con un estropajo para fregar plástico lleno de jabón.
- Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con detergente mientras está caliente y cubra con toallas de papel mojadas o con un paño de cocina. Remojar la bandeja eliminará las comidas quemadas.
- *No guarde la bandeja para asar y la rejilla en ninguna parte de la cocina.*

LEVANTE LA PUERTA DEL HORNO



La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta.

Para retirar la puerta:
1. Abra la puerta hasta la posición de apertura completa.
2. Empuje hacia arriba los bloqueos de las bisagras sobre los ganchos de las bisagras a ambos lados. Es posible que deba usar un destornillador de punta plana para levantar los bloqueos de las bisagras.
3. Tome la puerta de manera firme a cada lado, levante un poco y empuje hacia afuera del horno.

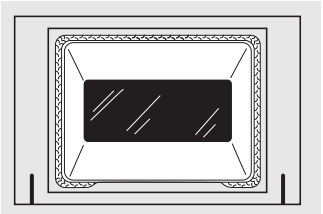
Para reemplazar la puerta:
1. De manera firme tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Inserte y apoye los brazos superior e inferior de las bisagras en las ranuras del horno.
3. Empuje hacia abajo los bloqueos de las bisagras desde los ganchos de las bisagras.
4. Cierre la puerta del horno y asegúrese de que esté funcionando correctamente. si no funciona de forma correcta, retire y reemplace la misma siguiendo los pasos anteriores.

NO INTENTE CERRAR LA PUERTA HASTA QUE ESTE PASO SE HAYA COMPLETADO. LA BISAGRA O LA PUERTA PODRÍAN ESTAR DAÑADAS.

Limipeza de la puerta:

Para limpiar el interior de la puerta:
- No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.
- Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.
- El área fuera de la junta se puede limpiar con una almohadilla para fregar de plástico con jabón.

Para limpiar el exterior de la puerta:
- Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los ladosy el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio de la parte exterior de la puerta.
- El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales glaseados que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague.
- No use limpiadores para horno, polvos de limpieza o abrasivos duros sobre la parte exterior de la puerta.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir la circulación de aire adecuada.

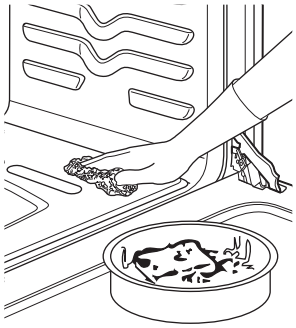
No frote ni limpie la junta de la puerta: posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se vuelve caliente, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA

INTERIOR DEL HORNO DE PORCELANA



- **NOTA: Espere a que la cocina se enfríe antes de limpiar.**
- Con el cuidado apropriad, el acabado de porcelana esmaltada en el interior del horno permanecerá con un aspecto nuevo por años.
- Le recomendamos que use guantes de goma al limpiar la cocina.
- El jabón y el agua normalmente harán el trabajo.
- Las salpicaduras y los derrames importantes podrán requerir que la limpieza se realice con un limpiador suave y abrasivo. También se pueden usar estropajos con agua y jabón. No permita que los derrames de comida con alto contenido de azúcar o ácido (tal como tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie. Pueden ocasionar una mancha importante luego de la limpieza.
- El amoníaco hogareño puede facilitar el trabajo de la limpieza.
- Coloque 1/2 taza en un vaso de vidrio o envase de cerámica en un horno frío durante la noche. Los gases del amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y la comida quemada.
- De ser necesario, puede usar un limpiador para horno. Siga las instrucciones del paquete.

Precauciones sobre el uso de limpiadores para horno en forma de rociador:

- No rocíe sobre los controles y enchufes eléctricos, ya que esto podría ocasionar un cortocircuito y producir chisporroteos o un incendio.
- Evite que una capa del limpiador se acumule en el sensor de temperatura- podría hacer que el horno caliente de forma inadecuada. (El sensor está ubicado en la parte superior del horno). Con cuidado, limpie el sensor luego de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor, ya que un cambio de posición podría afectar la forma de hornear del horno.
- No rocíe sobre el exterior de la puerta, las mangas, o qualquiera parte exterior del horno, cabinete o superficie pintada. La limpiador pueda dañar estas superficies.

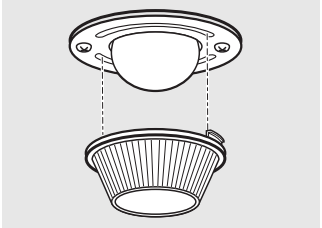
SUPERFICIES PINTADAS

Las superficies pintadas incluyen los costados, el panel de control y la puerta. Limpie los mismos con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. No use limpiadores comerciales para horno, polvos de limpieza, estropajos de acero o abrasivos duros sobre cualquier superficie pintada.

REEMPLAZO DE LA LUZ DE HORNO (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Descarga Eléctrica o Incendio: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o incendio.



NOTA: Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.

Para retirar la tapa:

1. Doble los cristales en dirección contraria a las agujas del reloj aproximadamente un cuarto. *No retire ningún tornillo para retirar la tapa.*
2. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts o por una lámpara de luz halógena de dos patas, según corresponda.

Para reemplazar la tapa:

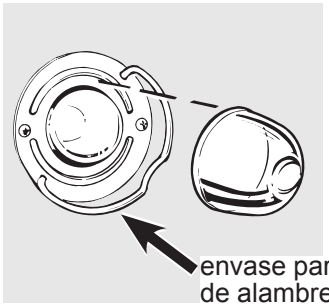
1. Alinee las anillas del cristal encima de las anillas en la caja y dar vuelta a la derecha para engranar.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

REEMPLAZO DE LA LUZ DE HORNO (en algunos modelos)

⚠ PRECAUCIÓN

Antes re remplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica de la cocina del fusible principal o del panel del disyuntor. Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.



envase para tapa de alambre

La lámpara de luz del horno está cubierta por una tapa de vidrio extraíble que es sostenida por un cable que la cruza. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente.

Para retirar.

1. Sostenga una mano debajo de la tapa de modo que no se caiga al ser liberada. Con los dedos en la misma mano, empuje firmemente el suspensor de la tap del cable. Levante la tapa. **No retire ningún tornillo para retirar la tapa.**
2. No toque la lámpara caliente con una tela húmeda. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos hogareños de 40 watts.

Para reemplazar la tapa:

1. Coloque la misma ranura del receptáculo de la luz. EMpuje el cable hacia adelante hasta el centro de la tapa, hasta que entre en el lugar correcto. Una vez en su lugar, el cable sostiene la tapa firmemente. Asegúrese de que el cable se encuentre en la hendidura que está en el centro de la tapa.
2. Conecte el cable de electricidad a la cocina.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ANTES DE COMENZAR

En el Commonwealth de Massachusetts

- Este producto debe ser instalado por un glomero licenciado o un mecánico gasista.
- Al usar válvulas de cierre de gas tipo balón, deberán ser del tipo de manija T.
- Al usar un conector de gas flexible no deberá exceder los 3 pies.

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente.

Esta cocina se deberá instalar de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código de Gas Combustible Nacional, ANSIZ223.1/NFPA 54, última edición. Esta cocina fue diseñada y certificada por CSA International, de acuerdo con ANSI Z21.1, última edición.

Al igual que con cualquier electrodoméstico, que utilice gas y genere calor, existen ciertas precauciones de seguridad que se deberán seguir. Encontrará estas precauciones en la sección de información importante de seguridad, en el frente de este manual. Lea las mismas detenidamente.

- **IMPORTANTE** - Conserve estas instrucciones para uso del inspector de electricidad local.
- **IMPORTANTE** - Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales
- **Nota para el Instalador** - Guarde estas instrucciones con el electrodoméstico una vez completada la instalación
- **Nota para el Consumidor** - Guarde este Manual del Propietario y las instrucciones de Instalación
- **Nota** - Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada.
- **Servicio Técnico-** El diagrama eléctrico es en el reverso de la cocina.La correcta instalación del producto es responsabilidad del instalador. Si se producen fallas en el producto debido a una instalación inadecuada, la Garantía no cubrirá las mismas.

GOEDEKER'S

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ANTES DE COMENZAR (Continuación)

- **Casa Rodante - Requisitos de Información Adicional:** Esta cocina se deberá instalar conforme con el Estándar de Construcción y Seguridad para Hogar, Título 24 CFR, Pieza 3280 (anteriormente Estándar Federal para las Construcciones en Casas Móviles, use el estándar para las Instalaciones de Casas Fabricadas, ANSI A225, 1/FNPA 501S o con códigos locales).
- **Las instalaciones en casa móviles requieren:** Cuando la cocina es instalada en una casa móvil, se deberá asegurar al piso durante el tránsito . Cualquier método para asegurar la cocina es adecuado, siempre y cuando se realice conforme con los estándares que figuran a continuación.

Para Su Seguridad

No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapore inflamables y líquidos cerca de éste ni de otros electrodomésticos.

Si huele gas:

1. Abra las ventanas.
2. No toque los enchufes eléctricos
3. Extinga cualquier llama abierta
4. Inmediatamente llame a su proveedor de gas.

Materiales Necesarios

- Válvula de cierre para tubería de gas
- Sellador para junta de tubería o UL - cinta para tubería aprobada con Teflón*, resistente a la acción de gases naturales o LP.
- Conector para artefacto metálico flexible ()1/2” I.D.) Se recomienda una longitud de 5 pies para una fácil instalación, pero otras longitudes son aceptables. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva.
- Adaptador para unión cónica para la conexión al regulador de presión en la cocina (1/2” 0 1/2” NPT x 1/2” I.D.)
- Detector de pérdida de líquido o agua con jabón.
- Tornillo de compresión o sujetador de manga 1/2” O.D. (sólo para pisos de concreto).

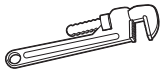
*Teflón: Marca registrada por DuPont

Herramientas Necesarias

Destornillador Philips

Destornillador con cabeza plana

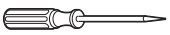
Lápiz y regla



Llave para tubería (2)
(una de repuesto)

Llave con extremo
abierto o ajustable

Nivel



Taladro, punzón o clavo

GOEDEKER'S Trusted since 1951

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES PARA UNA INSTALACIÓN SEGURA

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir descarga eléctrica, incendio, lesiones graves, o la muerte.

- Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar lesiones o daños sobre la propiedad. Consulte este manual. Para recibir asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (comerciante) o proveedor de gas.
- Nunca vuelva a usar conectores flexibles viejos. El uso de conectores flexibles viejos puede ocasionar goteras y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles NUEVOS al instalar electrodomesticos de gas.
- La prueba de goteras del electrodoméstico se deberá realizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Retire todo el material de embalaje y material escrito del horno antes de conectar el gas y el suministro de corriente a la cocina.
- No intente utilizar el horno de esta cocina durante un corte de corriente (sólo en modelos de encendido eléctrico).
- Solicite que su cocina sea instalada por un instalador calificado.
- Su cocina deberá estar correctamente conectada a tierra de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad (National Electric Code), NASI/ NFPA NO. 70, última edición).
- Antes de instalar su cocina sobre linóleo y cualquier otro revestimiento de piso sintético, asegúrese de que el revestimiento del piso resista los 180° F sin contraerse, combarse o descolorarse. No instale la cocina sobre alfombras, a menos que haya una hoja de contrachapado de un grosor de 1/4” o unaislante similar entre la cocina y la alfombra.
- Asegúrese de que el gabinetes, piso y revestimiento de pared alrededor de la cocina pueda resistir el calor de hasta 200° F generado por la cocina.
- Evite usar gabinetes sobre la cocina. Para reducir el riesgo ocasionado por la extensión de las llamas abiertas de los quemadores en funcionamiento, instale una campana de ventilación sobre la cocina que se proyecte hacia adelante por lo menos a 5” del frente de los gabinetes.
- La campana de ventilación deberá estar construida de una lámina de metal de no menos de 0.0122” de grosor. Instale sobre la parte superior de la cocina, dejando un espacio de no menos de 1/4” entre la campana y la parte inferior del gabinete de material combustible o metal. La campana deberá ser por lo menos tan ancha como el electrodoméstico y estar centrada sobre el mismo. El despeje entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación **NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24”.**

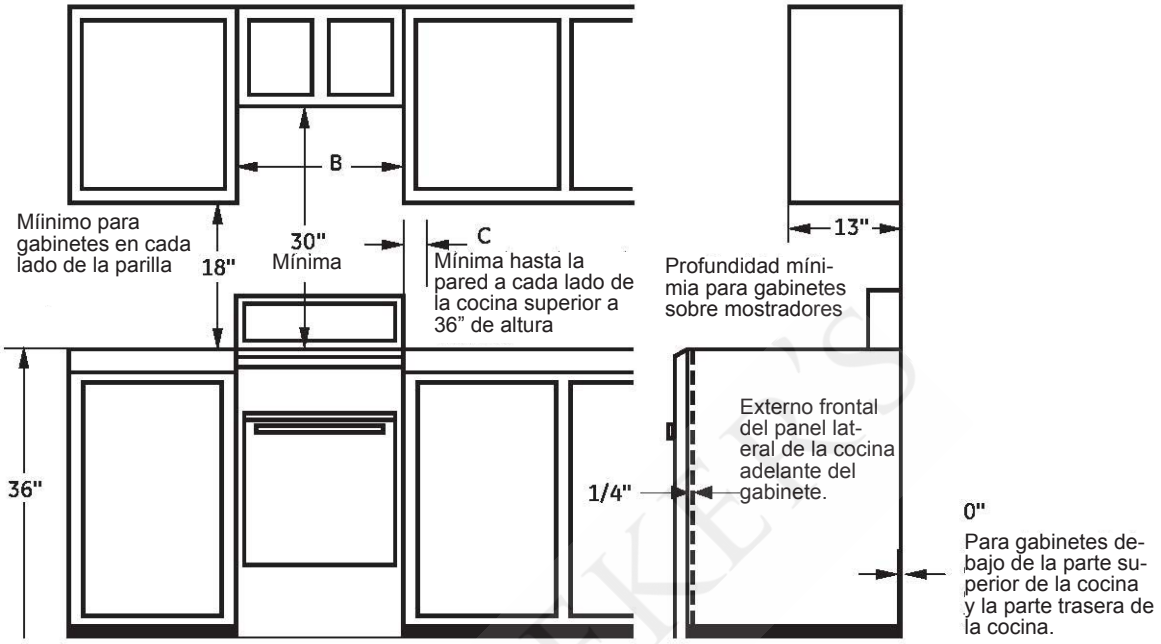
  EXCEPCIÓN: La instalación de un horno microondas o electrodoméstico de cocción que figuren en la lista sobre la parte superior de la cocina deberá cumplir con las instrucciones de instalación provistas con el electrodoméstico.
- Si se ubican gabinetes sobre la cocina, deje un espacio mínimo de 30” entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes desprotegidos.
- Si no se puede mantener una distancia de 30” entre la superficie de cocción y el material c ombustible en la parte superior o los gabinetes de metal, proteja la parte inferior de los gabinetes sobre la parte superior de la cocinacon no menos de 1/4” de cartulina común aislante cubierta con una lámina de metal de no menos de 0.0122” de grosor. El despeje entre la superficie de cocción y los gabinetes protegidos **NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24”.**
- La distancia vertical desde el plano de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes de la parte superior que se extienden más cerca que 1” al plano de los lados de la cocina no deberá ser inferior a las 18” (Consulte la ilustración de Dimensiones y Espacios en esta sección).

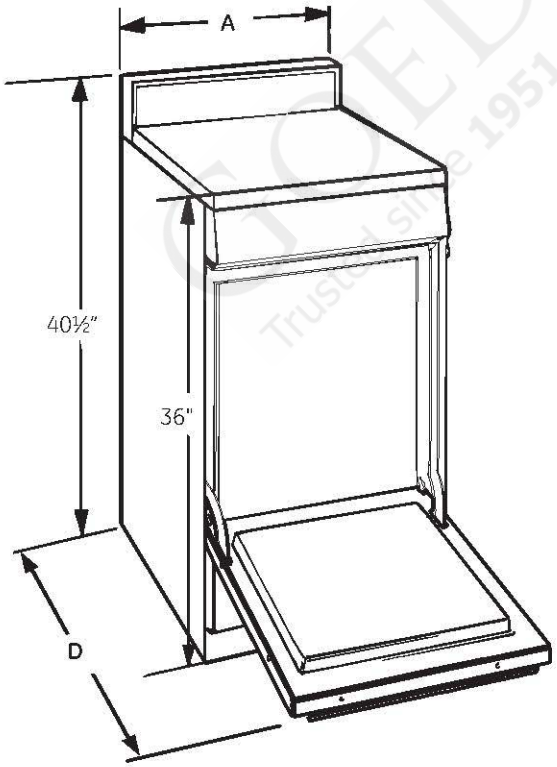
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DIMENSIONES Y ESPACIOS

Deje el espacio adecuado entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones se deberán cumplir para un uso seguro de su cocina. La ubicación del tomacorriente de electricidad y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones del Gas y el Tomacorriente Eléctrico) se podrán ajustar para cumplir con los requisitos específicos.

La cocina se deberá ubicar con un espacio (nivelado) de 0” con relación a la pared trasera.


B
Míinimo para gabinetes en cada lado de la parilla
18"
30"
Mínima
C
Mínima hasta la pared a cada lado de la cocina superior a 36” de altura
13"
Profundidad mínimia para gabinetes sobre mostradores
36"
Externo frontal del panel lateral de la cocina adelante del gabinete.
1/4"
0"
Para gabinetes debajo de la parte superior de la cocina y la parte trasera de la cocina.



Modelos	A	B	C	D
20” de ancho	20”	20 ⅜”	2”	41”
24” de ancho	24”	24 ⅜”	2”	41”

GOEDEKER'S Trusted since 1951

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

UBICACIÓN

No ubique la cocina donde pueda haber corrientes de aire furtes. Cualquier abertura en el piso o la pared detrás de la cocina deberán estar selladas. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y ventilación no estén obstruidas por alfombras ni piezas de carpintería.

Su cocina, al igual que muchos otros artículos del hogar, es pesada y se puede colocar sobre revestimientos de piso suaves tales como alfombras o vinilo acolchonado. Tenga cuidado al mover la parilla en este tipo de pisos. Se recomienda que se sigan las siguientes instrucciones simples y económicos para proteger su piso.

La cocina se debería instalar sobre una lámina de madera contrachapada (o material similar). Cuando el revestimiento del piso finaliza frente a la cocina, el área donde la cocina se apoyará deberáser de contrachapado, al mismo nivel o más alto que el revestimiento del piso.

Esto permitirá que la cocina pueda ser movida para su limpieza o reparaciones técnicas. Además, asegúrese de que el revestimiento de su piso resista los 180° F. (Consulte la sección de instrucciones para una Instalación Segura.)

¡IMPORTANTE!

Quite toda la cinta adhesiva y embalaje. Asegurese de que los quemadores están colocados y nivelados apropriadamente.

Saque el paquete de accesorios del horno y/o cajón.

Cheque y asegurese de que las partes o accessorios the la estufa no se han soltado durante el envío.

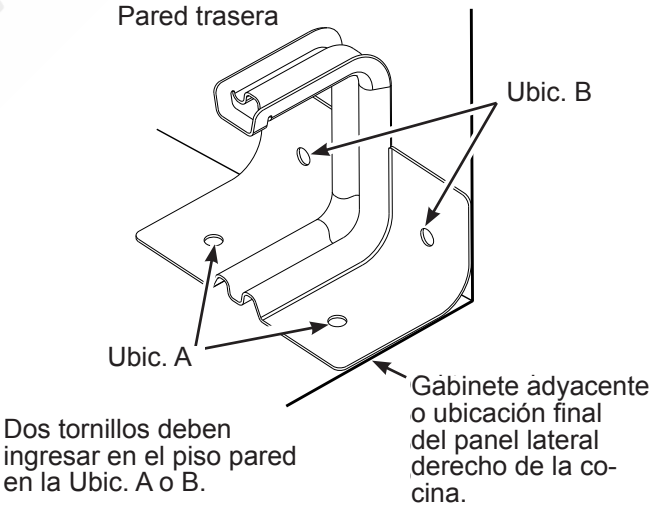
INSTALACIÓN DE DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

PASO 1 UBIQUE EL SOPORTE

⚠ IMPORTANTE:

Determine la ubicación final de la cocina antes de tratar de instalar el soporte.

A Coloque el soporte en el piso con el lado trasero sobre la pared trasera. Si la cocina no llega a la pared trasera, alinee el lado trasero del soporte con el panel trasero de la cocina en su ubicación final.


Pared trasera
Ubic. B
Ubic. A
Gabinete adyacente o ubicación final del panel lateral derecho de la cocina.
Dos tornillos deben ingresar en el piso pared en la Ubic. A o B.

⚠ IMPORTANTE:

Si el soporte no toca la pared trasera, usted DEBE atornillar el soporte al PISO como se describe en el siguiente sección

B Coloque el lado del soporte sobre el gabinete derecho. Si no hay un gabinete adyacente, alinee el extremo del soporte con el panel lateral derecho de la cocina en su ubicación final. Si el mostrador de encimera sobresale del gabinete, modifique la posición del soporte desde el gabinete considerando la cantidad que sobresale.

C Marque la ubicación para el par de orificios que se utilizarán (ver la ilustración de arriba).

NOTA: Para instalaciones de PISO utilice la Ubic. A. Para la instalación de PARED TRASERA utilice la Ubic. B.

PASO 2 SUJETE EL SOPORTE

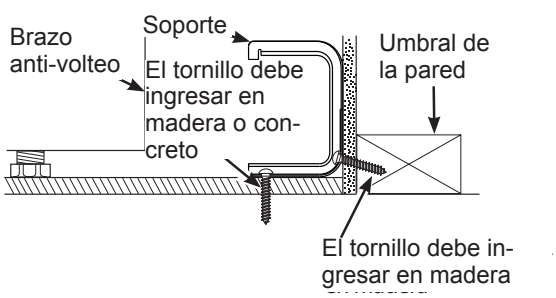
El soporte debe atornillarse al PISO o a la PARED TRASERA.

Instalación de PISO

PISO DE MADERA: Utilice los tornillos provistos para sujetar el soporte utilizando el par de orificios marcados (Ubic. A).

PISO DE CONCRETO: Utilizando una broca para concreto, perfore un orificio piloto de 5/32” de 2” de profundidad dentro del concreto en el centro de cada uno de los orificios marcados (Ubic. A). Utilice los tornillos provistos para sujetar el soporte al piso.

Sujeción al piso o la pared trasera


Brazo anti-volteo
Soporte
El tornillo debe ingresar en madera o concreto
Umbral de la pared
El tornillo debe ingresar en madera

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Instalación de PARED TRASERA

Utilice los 2 tornillos provistos para sujetar el soporte utilizando el par de orificios marcados en Ubic. B. Los tornillos DEBEN ingresar en el umbral de madera. Si la pared contiene parantes de metal o materiales similares, entonces debe usarse el piso.

PASO 3 VERIFIQUE EL SOPORTE

Luego de instalar el soporte, deslice la cocina hasta su posición final. Para revisar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina el brazo anti volteo, ensamblado en el lateral, este ajustado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras. Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurada de forma correcta con un soporte anti volcaduras. Nunca elimine las patas niveladoras, ya que de ser así la cocina no estará adecuadamente asegurada por el dispositivo anti volcaduras.

⚠ IMPORTANTE:

El soporte anti-volcaduras debe INSTALARSE DE MANERA CORRECTA para evitar que la cocina vuelque. NUNCA quite las patas de nivelación. Esto no permitirá que la cocina quede bien sujeta al soporte ANTI-VOLCADURAS.

⚠ ADVERTENCIA

- Todas las cocinas pueden sufrir caídas.
- Se pueden producir QUEMADURAS y otras LESIONES GRAVES.
- INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con este guía.

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Siga las instrucciones de instalación.

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropriada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

⚠ ADVERTENCIA

<u>Riesgo de Volcaduras</u>

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir. Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente al piso o la pared. Asegúrese de que el soporte anti-volcaduras sea reajustado cuando mueva la estufa deslizando el brazo anti-volcaduras justo debajo del soporte. No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado. Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

GOEDEKERS since 1951

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE LA COCINA

1. BRINDE EL SUMINISTRO DE GAS ADECUADO

Su cocina fue diseñada para funcionar con una presión de 5” sobre una columna de agua a gas natural o, si se desea usar con gas LP (propano y butano), una columna de agua de 10”.

Asegúrese de que esté suministrando a su cocina el tipo de gas para el cual fue diseñada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o gas propano. Si decide usar esta cocina con gas LP, un instalador de LP calificado deberá realizar la conversión antes de intentar utilizar la cocina con dicho gas.

Para una instalación adecuada, la presión del gas natural suministrado al regulador deberá ser de una columna de agua de entre 6” y 13”.

Para el gas LP, la presión suministrada deberá ser de una columna de agua de entre 11” y 13”.

Al controlar el funcionamiento adecuado del regulador, la presión de entrada deberá ser por lo menos 1” mayor que la presión de funcionamiento (tubo) como se indica más arriba.

El regulador de presión ubicado en la entrada del tubo de la cocina deberá permanecer en la línea de suministro, más allá de si el gas natural o LP está siendo usado.

Un conector de metal flexible del electrodoméstico usado para conectar la cocina al suminstro de gas debería tener un I.D. de 1/2” y 5 pies de longitud para una instalación más fácil. En Canadá, los conectores flexibles deberán ser conectores metálicos de pared simples, de no más de 6 pies de longitud.

2. CONECTE LA COCINA AL GAS

Clerre la válvula principal de suministro de gas antes de desconectar su vieja cocina y deje la misma apagada hasta que la nueva conexión se haya completado. No olvide volver a encender el piloto en otros electrodomésticos a gas cuando vuelva a encender el gas.

Debido a que las tuberÍas duras restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso del conector para electrodomésticos de metal flexible con certificación internacional de CSA, a menos que los códigos locales requieran una conexión de tubería dura.

Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se usa el método de tubería dura, deberá alinear la misma con cuidado; la cocina no se podrá mover una vez realizada la conexión.

Para evitar pérdidas de gas, coloque el compuesto de la junta de gas, o envuelva la cinta para roscas de tubería con Teflón* alrededor de todas las roscas de tubería macho (externas).

*Teflón: Marco registrada por DuPont.

⚠ ADVERTENCIA

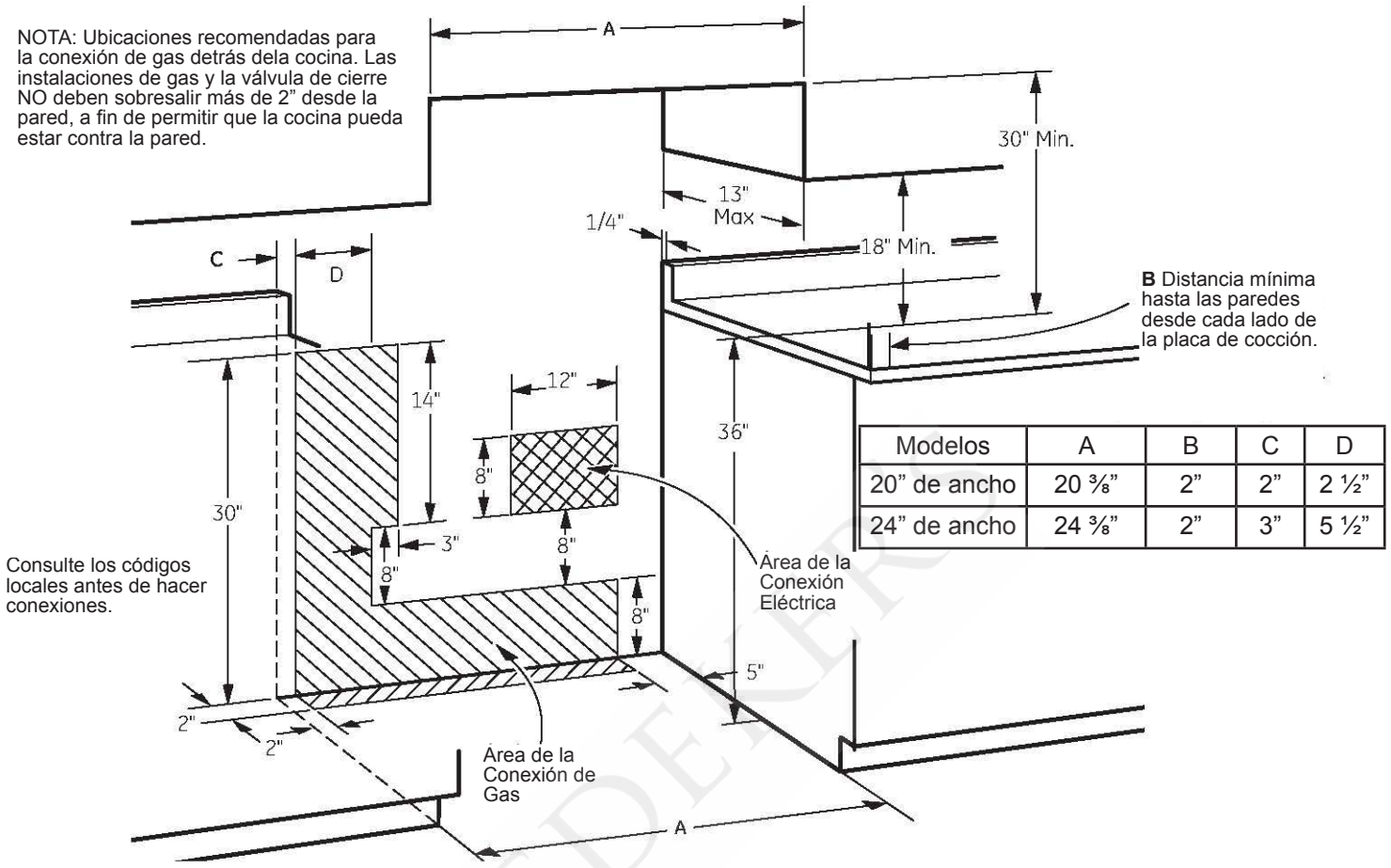
Riesgo de incendio: No use una llama para controlar las pérdidas de gas.

Al usar presión de prueba superior a 1/2 psig para controlar la presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la cocina y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Al usar las presiones de prueba de 1/2 psig o menos para controlar el sistema de suministro de gas, simplemente aísle la cocina del sistema de suministro de gas, cerrando la válvula de cierre individual.

GOLDEN'S Friendly since 1938

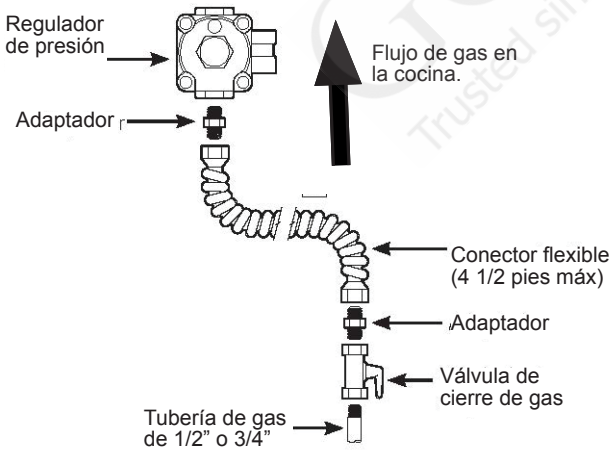
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

UBICACIÓN RECOMENDADA DE LOS SUMNISTROS DE GAS Y ELECTRICIDAD



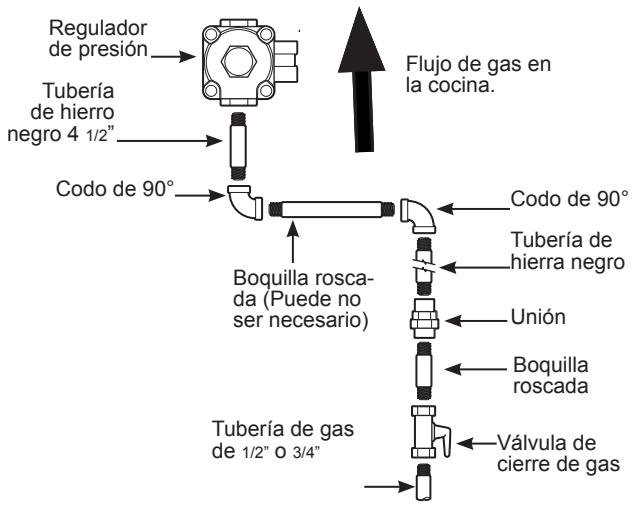
Modelos	A	B	C	D
20” de ancho	20 ⅜”	2”	2”	2 ½”
24” de ancho	24 ⅜”	2”	3”	5 ½”

CONEXIÓN DEL CONECTOR FLEXIBLE (Ejemplo)


Regulador de presión
Flujo de gas en la cocina.
Adaptador
Conector flexible (4 1/2 pies máx)
Adaptador
Válvula de cierre de gas
Tubería de gas de 1/2” o 3/4”

Instalador: Informe al consumidor sobre la ubicación de la válvula de cierre de gas.

OPCIONES DE CONEXIÓN DE TUBERÍA RÍGIDA (Ejemplo)


Regulador de presión
Flujo de gas en la cocina.
Tubería de hierro negro 4 1/2”
Codo de 90°
Codo de 90°
Tubería de hierra negro
Boquilla roscada (Puede no ser necesario)
Unión
Boquilla roscada
Tubería de gas de 1/2” o 3/4”
Válvula de cierre de gas

Instalador: Informe al consumidor sobre la ubicación de la válvula de cierre de gas.

GOEDEKER Trusted since 1951

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

3. CONEXIONES ELÉCTRICAS

Requisitos Eléctricos

Circuito específico de 120 voltios, 60 Hertz, correctamente conectado a tierra por un disyuntor de 15 o 20 amperes o fusible de retraso.

Nota: No se recomienda para este producto el uso de interruptores automáticos, inalámbricos o con cableado externo que apagan la corriente del electrodoméstico.

Conexión a tierra:

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Descarga: Este electrodoméstico deberáestar conectado a tierra de forma adecuada. Si no cumple con esto se podrán producir descargas eléctricas.

Asegúrese de contar con una conexión a tierra adecuada antes de usar.

El cable de corriente de este electrodoméstico cuenta con un enchufe de 3 patas (conexión a tierra) que se conecta a un toma corriente de pared estándar de 3 cables para minimizar la posibilidad de riesgos de descargas eléctricas por parte del mismo.

El cliente deberá contratar a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

En caso de contar con un tomacorriente de pared de 2 cables, es la responsabilidad y obligación del cliente reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 cables correctamente conectado a tierra.

NUNCA, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE NI ELIMINE EL TERCER CABLE (TIERRA) DEL CABLE DE CORRIENTE.

Unas palabras sobre los GFCI - no se requieren ni se recomiendan los GFCI para receptáculos de cocinas a gas.

Los Interruptores de Circuito de Tierra (GFCI) son dispositivos que detectan pérdidas de corriente en un circuito y automáticamente apagan la corriente cuando el límite del nivel de pérdida es detectado. El consumidor deberá reiniciar estos dispositivos de forma manual. El Código Nacional de Electricidad requiere el uso de los GFCI en receptáculos de cocina instalados para superficies de mostradores. El funcionamiento de la cocina no se verá afectado si se utiliza en un circuito GFCI protegido, pero es posible que se produzcan detenciones ocasionales no deseadas del interruptor GFCI.

4. SELLADO DE ABERTURAS

Selle cualquier abertura en la pared, detrás de la cocina y en el piso debajo de la cocina cuando las conexiones se hayan completado.

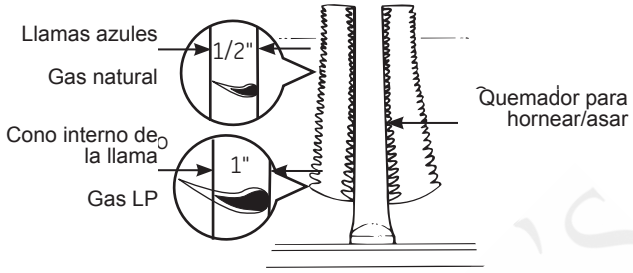
GOFDEKER'S Trusted Since 1951

5. SI LA COCINA POSEE ENCENDIDO ELÉCTRICO

Hay dispositivos de encendido aparte desde los quemadores de la izquierda y derecha. Ambos arrancadores está en **ON** (Encendido) cuando cualquier perilla se gira a la configuración **LITE** (Luz). Los arrancadores emitirán chispas siempre que cualquiera de las perillas de los quemadores de la superficie esté en la configuración **LITE** (Luz).

En caso de un corte eléctrico, los quemadores superiores aún podrán ser usados. Para encender un quemador, coloque un fósforo de cocina encendido de forma adyacente al quemador que usará y gire la perilla de la válvula a **LITE** (Luz). **TENGA EXTREMA CUIDADO**.

6. DE SER NECESARIO AJUSTE EL CIERRE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO



Para Gas Natural:

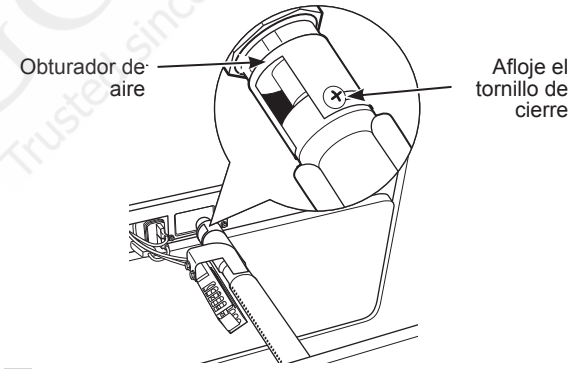
La llama del quemador del horno debería estar limpia, de color azul con conos internos definidos de aproximadamente 1/2 pulgada de largo. Si la llama es suave y floja con conos indefinidos significa que hay demasiado gas y no hay suficiente aire. Si la llama es ruidosa y se eleva, significa que hay demasiado aire.

Para Gas LP:

La llama debería tener conos azules de aproximadamente 1 pulgada. Luego de 30 segundos de funcionamiento del quemador, controle que las llamas se eleven por fuera de los puertos del quemador. Si se observa una elevación, reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las llamas se estabilicen. Algunas puntas amarillas serán normales cuando se trate de gas LP.

Si es Necesario un Ajuste:

A. Afloje el tornillo de cierre ubicado en la parte superio del obturador de aire, luego gire el obturador de aire hasta la configuración correcta y vuelva a ajustar el tornillo.



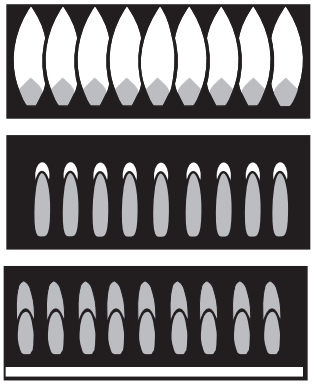
B. La llama del quemador del horno se podrá controlar de la siguiente manera (el resonador del quemador no está en su lugar)
   -Para corregir una llama amarilla - incremente el tamaño de la abertura del obturador de aire.
   -Para corregir una elevación, pero que se distinga la llama azul - Reduzca el tamaño de la abertura del obturador de aire.

C. El obturador de aire se debería configurar con una apertura de aproximadamente 2/3 para gas natural, y aproximada mente con apertura completa para gas LP

D. El ajuste del obturador de aire del quemador del horno es el mismo en cocinas con un piloto de gas o encendido eléc trico.

7. CALIDAD DE LAS LLAMAS

La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.



A. Llamas amarillas - llame al servicio técnico.

B. Puntas amarillas - en conos externos - Normal para el gas LP

C. Llamas azul suave - normal para gas natural

Si las llamas del quemador se ven como en (A), llame al servicio técnico. El aspecto de la llama normal se ve como en (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use.

Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos.

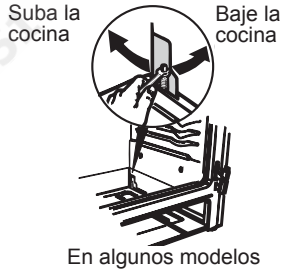
8. REEMPLACE LAS PIEZAS DEL HORNO

Una vez realizados todos los ajustes, reemplace el fondo del horno, los estantes y la puerta del horno.

9. NIVELACIÓN DE LA COCINA

A. Instale las repisas del horno en el mismo y posicione la cocina en el lugar donde será instalada, con acceso frontal a las patas niveladoras frontales y acceso trasero o las patas niveladoras traseras. Todas las patas deberán ser niveladas ANTES de que el producto sea instalado.

En algunos modelos



En algunos modelos

B. Controle la nivelación ubicando un nivel de burbuja o una taza, parcialmnte llena de agua, en una de las repisas del horno. SI usaráun nivel de burbuja, haga dos lecturas - con el nivel ubicado de forma diagonal primero en una dirreción y luego en la otra.

C.Retire el cajón (en algunos modelos). Lea la sección de Cuidado y limpieza de la cocina. Las patas niveladoras frontales se podrán ajustar desde la parte inferior y las patas traseras se podrán ajustar desde la parte superior (en algunos modelos) o desde la inferior.

D. Use una llave de tuercas o ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras

E. Luego de nivelar la unidad, deslice hasta la posición final y verifique la nivelación.

F. Luego de que la cocina esté nivelada, aleje la misma de la pared, de modo que se pueda instalar el dispositivo anti-volcaduras.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

CUANDO TODAS LAS CONEXIONES SE HAYAN COMPLETADO

Asegúrese de que todos los controles queden en la posición de apagado. Asegúrese de que el flujo de la combustión y el aire de ventilación a la cocina estén desobstruidos.

CONVERTIR A GAS LP (o convertir nuevamente de LP a gas natural)

Esta cocina deja la configuración de fábrica para uso con gas natural. Se desea convertir a gas LP, la conversión deberá ser realizada por un instalador de gas LP calificado.

Las instrucciones de conversión y los orificios LP se pueden encontrar adjuntos a la parte trasera de la cocina. Guarde estas instrucciones y los orificios en caso de que desee hacer la conversión nuevamente a gas natural.

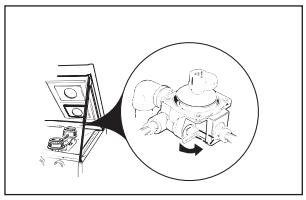
DIAGNÓSTICOS DE PROBLEMAS

A menudo, un problema es menor y quizás no sea necesario llamar para obtener servicio. Utilice esta guía de resolución de problemas para encontrar una posible solución. Si la unidad continúa funcionando de manera incorrecta, llame a un centro de servicio autorizado o al número gratuito de Danby 1-800-263-2629 para recibir asistencia.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	QUÉ HACER
La temperatura del horno demasiado caliente o demasiado fría.	El termostato del horno debe ser ajustado.	Lea la sección de *Ajuste del termostato del horno - ¡Hágalo usted mismo!*
Los quemadores superiores no se encienden o no qeuman de forma pareja.	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	En los modelos con encendido eléctrico, asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Las hendiduras de los quemadores al costado o alrededor de la parte superior del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores y limpie los mismos con un alfiler o gancho para sujetar papeles que sean seguros. Evite agrandar los agujeros.
	Es posible que los quemadores no se inserten de forma correcta en los soportes de montaje.	Retire los quemadores y inserte los mismos de forma correcta.
Los quemadores poseen llamas amarillas y con puntas amarillas.	La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.	Use las ilustraciones siquientes para determinar si las llamas de los quemadores son normales. Si las llamas de los quemadores se ven como en A, es necesario realizar más ajustes. El aspecto de la llama normal se ve como en B o C, dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos. **A-Llamas amarillas** Se requieren más ajustes **B-Puntas amarillas en conos externos** Normal para gas LP **C-Llamas azul claro** Normal para gas natural

DIAGNÓSTICOS DE PROBLEMAS

(CONTINUACIÓN)

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	QUÉ HACER
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	El gas LP está incorrectamente conectado.	Controle todos los pasos de la sección de *Instalación de la cocina*.
El horno no funciona.	El termostato con bulbo capilar deberá ser limpiado y desobstruido.	Asegúrese de que el bulbo capilar del termostato (ubicado en la parte superior del horno) esté en la posición correcta, sin tocar los costados del horno ni estar cubierto con nada.
	La ventilación del horno está bloqueada.	La ventilación del horno, en la parte trasera de la cocina, deberá ser desobstruida.
	Control del horno configurado de forma incorrecta.	Consulte la sección de *Uso del horno.*
	Use de un utensilio incorrecto o de un utensilio de tamaño incorrecto.	Consulte la sección de *Uso del horno para hornear o dorar.*
	El fondo del horno no está correctamente ajustado en su posición.	Lea la sección de *Cuidado y limpieza de la cocina.*
Olor fuerte.	Proporción inadecuada de aire/gas en el horno.	Ajuste el obturador de aire del quemador del horno. Lea la sección de *Instalación de la cocina.*
	Esto es temporario.	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado.
Los quemadores superficiales se encienden pero el horno no.	Se pudo haber movido la válvula de cierre del horno de forma accidental durante la limpieza o al moverlo.	Para controlar la válvula de cierre de gas en modelos con quemadores dobles estandar, levante la placa de cocción y busque la palanca de cierre de gas en la esquina trasera del extremo izquierdo. (Los modelos con piloto continuo no cuentan con una válvula de cierre de gas en el regulador). La palanca se muestra cerrada. EMPUJE PARA ABRIR. 
La luz del horno no funciona.	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o cambie la lámpara.
	El interruptor de funcionamiento de la luz esta rota.	Llame al servicio técnico.

GOEDEKER'S Trusted since 1951

GARANTÍA LIMITADA PARA ELECTRODOMÉSTICO

Este producto de calidad está garantizado contra defectos de fabricación, incluyendo partes y mano de obra, siempre y cuando la unidad se utilice bajo las condiciones normales de funcionamiento para las que fue diseñado.
Esta garantía está solamente disponible para la persona que haya comprado originalmente esta unidad directamente de Danby Products Limited (Canada) o Danby Products Inc. (U.S.A.) (en adelante “Danby”) o uno de sus distribuidores autorizados, y no es transferible.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Las piezas plásticas, se autorizan por treinta (30) días solamente a partir de la fecha de la compra, sin las extensiones proporcionadas.

Primeros 12 meses — Durante los primeros 12 meses, cualquier parte en buen estado de este producto que resulte defectuosa, incluyendo cualquier sistema sellado, será reparado o reemplazado, a opción del fabricante, sin cargo para el comprador ORIGINAL.

Para obtener servicio — Danby se reserva el derecho de limitar la cobertura de "Servicio en Domicilio" sujeto a la proximidad de un Taller de Servicio Autorizado. Para todo artefacto que requiera servicio fuera del área limitada de "Servicio en Domicilio", el cliente será responsable por transportar dicho artefacto hasta el Taller de Servicio Autorizado mas cercano. Consulte "Límites del servicio técnico a domicilio", a continuación. Comuníquese con el distribuidor donde haya comprado la unidad, o llame al Taller de Servicio Autorizado más cercano, donde debe ser reparada por un técnico calificado. Si esta unidad es reparada en otro lugar que no sea un Taller de Servicio Autorizado, o si la unidad se utiliza para aplicaciones comerciales, Danby no se hará responsable de ninguna forma y la garantía será anulada.

Límites del servicio técnico a domicilio — Si el electrodoméstico está instalado en un lugar que se encuentra a 100 kilómetros (62 millas) o más del centro de servicios más cercano, se debe llevar la unidad al Centro de servicios Danby autorizado más cercano, ya que dicho servicio sólo puede realizarlo un técnico calificado y certificado por Danby para prestar servicios de garantía. Los cargos por transporte desde y hacia el lugar en que se efectúe el servicio técnico no están cubiertos por esta garantía y son de responsabilidad del comprador.

Nada dentro de esta garantía implica que Danby será responsable por cualquier daño que hayan sufrido los alimentos u otros contenidos de este aparato, ya sea debido a un defecto del aparato, o su uso, adecuado o inadecuado.

EXCLUSIONES

Salvo lo aquí indicado por Danby, no existen otras garantías, condiciones o representaciones, explícitas o implícitas, concretas o intencionales por parte de Danby o sus distribuidores autorizados y todas las demás garantías, condiciones o representaciones, incluyendo cualquier garantía, condiciones o representaciones bajo cualquier Acta de Venta de Productos o legislación o estatuto similar, quedan de esta forma expresamente excluidas. Salvo lo aquí indicado, Danby no serán responsables por ningún daño a personas o bienes, incluyendo la propia unidad, sin importar su causa, o de ningún daño indirecto causado por el desperfecto de la unidad, y al comprar esta unidad, el comprador acepta por la presente, indemnizar y proteger a Danby contra cualquier reclamo por daños a personas o bienes causados por la unidad.

CONDICIONES GENERALES

No se considerará ninguna de estas garantías o seguros cuando el daño o la necesidad de reparación sea el producto de los siguientes casos:
1) Falla del suministro eléctrico.
2) Daños en tránsito o durante el transporte de la unidad.
3) Alimentación incorrecta, como bajo voltaje, instalación eléctrica defectuosa o fusibles inadecuados.
4) Accidente, modificación, abuso o uso incorrecto del artefacto, tal como insuficiente ventilación del ambiente o condiciones de operación anormales (temperatura ambiente extremadamente alta o baja).
5) Utilización comercial o industrial (v.g., si el electrodoméstico no está instalado en una vivienda particular).
6) Incendio, daños por agua, robo, guerra, disturbios, hostilidades, actos de fuerza mayor como huracanes, inundaciones, etc.
7) Pedidos de servicio debido a desinformación del usuario.
8) Instalación inadecuada (v.g., instalación empotrada de un electrodoméstico diseñado como unidad independiente o uso de un electrodoméstico al aire libre que no esté aprobado para dicho fin).

Para acceder a la garantía se solicitará un comprobante de compra; por lo tanto, guarde su recibo. En caso de necesitar servicio de garantía, presente ese documento al TALLER DE SERVICIO AUTORIZADO.

Servicio de Garantía
Servicio en Domicilio

Danby Products Limited
PO Box 1778, Guelph, Ontario, Canada N1H 6Z9
Telephone: (519) 837-0920 FAX: (519) 837-0449

1-800-263-2629
07/13

Danby Products Inc.
PO Box 669, Findlay, Ohio, U.S.A. 45840
Telephone: (419) 425-8627 FAX: (419) 425-8629

www.geedekers.com

COMPACT GAS RANGE

All repair parts are available for purchase or special order when you visit your nearest service depot. To request service and/or the location of the service depot nearest you, call the TOLL FREE number.

When requesting service or ordering parts, always provide the following information:

- Product Type
- Model Number
- Part Number
- Part Description

ESTUFAS DE GAS COMPACTAS

Todas las piezas de reparación disponibles para la compra o la orden especial cuando usted visita su depósito más cercano del servicio. Para pedir servicio y/o la localización del depósito del servicio lo más cerca posible usted, llama Danby gratis.

Al pedir servicio o pidiendo piezas, proporcione siempre la información siguiente:

- Tipo de producto
- Número de modelo
- Número de pieza
- Descripción de la parte

Tel: 1-800-26-Danby
(1-800-263-2629)

GOEDEKERS
Trusted since 1963

MODEL • MODELO

DR200WGLP • DR240WGLP

Printed in China
Impreso en China